

PROGRAMMA

Tecnica della degustazione ed enografia nazionale e internazionale

1° LEZIONE – **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE -Relatore: Marco Primolevo 03.03.2015**

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso dell'ultima annata e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

2° LEZIONE – **VALLE D'AOSTA E PIEMONTE - Relatore: Daniele Scapicchio 10.03.2015**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

3° LEZIONE – **LOMBARDIA E TRENTINO ALTO ADIGE**

Relatore: Daniele Scapicchio 17.03.2015

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

4° LEZIONE – **VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA**

Relatore: Daniele Scapicchio 31.03.2015

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

5° LEZIONE – **TOSCANA E LIGURIA –**

Relatore: Antonio Fusco

14.04.2015

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

6° LEZIONE – **EMILIA-ROMAGNA E MARCHE – Relatore: Michele De Lisa 08.04.2015**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

7° LEZIONE – **UMBRIA E LAZIO -**

Relatore: Marco Primolevo

21.04.2015

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

8° LEZIONE – ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA – Relatore: Michele De Lisa 28.04.2015

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio

9° LEZIONE – PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA –

Relatore: Daniele Scapicchio 05.05.2015

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

10° LEZIONE – SICILIA E SARDEGNA – Relatore: Michele De Lisa 12.05.2015

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

11° LEZIONE – VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

Relatore: Michele Mastropiero 19.05.2015

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

12° LEZIONE – VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I–Relatore: G. Baldassarre 26.05.2015

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

13° LEZIONE – VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II–Relatore: G. Baldassarre 03.06.2015

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

14° LEZIONE – VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

Relatore: Michele Mastropiero 09.06.2015

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

15° LEZIONE – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Relatore: Marco Primolevo 16.06.2015

Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione.

Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prova per i Corsisti). Degustazione finale guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio.