

“L'affascinante mondo del vino”

Corso di degustazione (Sommelier I livello)
Barzio, Settembre - Novembre 2010

Presidente Atelier del Gusto

Dr. Mauro Rossetto

Direttore del corso

Tommaso Canestrone

Centro tecnico

Michele Guaiana (*Direttore*), Riccardo Bacchi,
Luigi Canali, Tommaso Canestrone, Marco Cantini,
Massimo Ciresa, Lorenzo Filippi, Angelo Iommazzo,
Luca Gomarabico, Ivo Magni, Ezio Muzio,
Laura Rossetto, Massimo Sacchelli,
Bianca Maria Scarabotti, Irma Zerboni

Quota di partecipazione

€ 170,00 con almeno 15 iscritti

€ 150,00 da 26 a 30 iscritti

la quota comprende l'iscrizione all'Atelier delle Arti e del Gusto per il 2011 (€ 30,00)

Per informazione e iscrizioni

Atelier delle Arti e del Gusto

Via Sondrio 10, 23900 Lecco

Tel/Fax: 0341.360592 - Cell: 329.2150450

info@atelierdelgusto.it

www.atelierdelgusto.it

Il percorso di formazione del Sommelier è articolato in tre livelli successivi:

I. Tecnica di degustazione

II. Enografia Italiana e Mondiale

III. Abbinamento cibo/vino

L'Atelier delle Arti e del Gusto

È un'associazione senza fini di lucro, che si propone di valorizzare il patrimonio culturale costituito dalle tradizioni enogastronomiche del Territorio.

Opera attraverso attività culturali e d'Educazione del Gusto, ricercando la massima qualità senza i condizionamenti del mercato.

L'associazione organizza attività didattiche, eventi in cui momenti artistici e culturali si fondono con l'esperienza della degustazione, mostre, conferenze, serate a tema, escursioni e viaggi di studio; coordina progetti editoriali e di ricerca e partecipa ad eventi artistici e culturali.

Oltre alla possibilità di partecipare alle iniziative con quote scontate, agli associati saranno destinati numerosi servizi:

- una consulenza per la gestione della propria cantina e dispensa da parte degli esperti del Centro Tecnico;
- sconti reali e facilitazioni in esercizi convenzionati (librerie, enoteche, ristoranti, alberghi, botteghe di specialità, agenzie viaggi) attraverso un carnet di coupon;
- offerte esclusive per i soci da parte di aziende italiane e straniere, individuate dai nostri esperti nell'ambito della enogastronomia di qualità.



Lombardia Assicurazioni e Finanza srl



L'AFFASCINANTE MONDO DEL VINO

Corso di degustazione (Sommelier I livello)



Centro Anziani Barzio

Via Roma 40, Barzio

Dal 4 ottobre al 22 novembre 2010

Presentazione

Il corso è aperto a tutti. Obiettivo è l'apprendimento della tecnica di degustazione e valutazione del vino, nelle sue varie e complesse tipologie.

Gli allievi saranno guidati da un esperto Sommelier e da operatori del settore vitivinicolo nell'acquisizione dei criteri per la descrizione e valutazione delle proprietà organolettiche (colore, profumi, struttura gustativa e retrofattiva, evoluzione e longevità, ecc.) dei vini.

Le lezioni si snoderanno attraverso un percorso di "educazione sensoriale" mediante esercitazioni di degustazione (in genere tre vini per sera).

Gli allievi impareranno l'arte di descrivere e valutare i nettari con l'ausilio delle nozioni teoriche fondamentali e di materiale didattico appositamente predisposto.

Alla fine del corso sarà consegnato un attestato di partecipazione durante una cena finale, in cui saranno proposti abbinamenti di grandi vini con piatti tipici.



Il corso ha un numero massimo di **30 posti**.



La quota d'iscrizione comprende il materiale didattico con le schede, il "Manuale del Sommelier", una valigetta con i bicchieri speciali e le schede di degustazione.

Le gite e la cena finale, aperte anche ai non allievi, sono a parte.

Le lezioni si terranno presso
il **Centro anziani di Barzio**
Via Roma 40, tutti i **Lunedì**
dalle ore **21.00** alle **23.00**

Programma

Lunedì, 04/10/2010

Fisiologia del gusto e analisi sensoriale **Introduzione alla tecnica di degustazione**

Docente: Dr. Mauro Rossetto, Sommelier

Lunedì, 11/10/2010

Elementi di viticoltura **Esercizi di tecnica della degustazione**

Docente: Dr. Marco Cantini, Sommelier

Lunedì, 18/10/2010

Vinificazione in bianco e rosso **Tecnica di degustazione dei vini bianchi e rosati giovani**

Docente: Dr. Mauro Rossetto, Sommelier

Escursione: visita a una cantina

Lunedì, 25/10/2010

Tecniche di affinamento **La cantina: principi di buona conservazione del vino**

Tecnica di degustazione dei grandi rossi, dei vini bianchi e rosati da invecchiamento

Docente: Dr. Mauro Rossetto, Sommelier

Lunedì, 08/11/2010

Metodi di spumantizzazione **Tecnica di degustazione degli spumanti**

Docente, Dario Valsecchi, Sommelier

Lunedì, 15/11/2010

I vini da dessert e i vini speciali **Tecnica di degustazione dei vini speciali**

Regole e strumenti per il servizio e la presentazione dei vini

Docente: Dr. Mauro Rossetto, Sommelier

Lunedì, 22/11/2010

Esame finale