

Presentazione

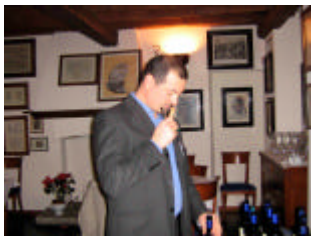


Il corso è aperto a tutti. Obiettivo è l'apprendimento della tecnica di degustazione e valutazione del vino, nelle sue varie e complesse tipologie. Gli allievi saranno guidati da un esperto Sommelier e da operatori del settore vitivinicolo nell'acquisizione dei criteri per la descrizione e valutazione delle proprietà

organo-lettiche (colore, profumi, struttura gustativa e retrofattiva, evoluzione e longevità, ecc.) dei vini.

Le lezioni si snoderanno in un vero percorso di "educazione sensoriale" mediante apposite 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 differenti piatti tipici.



Il corso ha un numero massimo di 25 posti. La quota d'iscrizione comprende il materiale didattico con le schede, un libro, il "Manuale del Sommelier", ed. Giunti, e una valigetta con i bic-

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

Le lezioni si terranno presso lo **Zanzibar caffè**, via Statale 85, Mandello del Lario, il Mercoledì dalle ore **21.00** alle **23.00**.

Programma

Mercoledì 7/11/2007

FISIOLOGIA DEI SENSI

- **Introduzione alla tecnica di degustazione**

Docente: dr. Mauro Rossetto, Sommelier, Presidente Atelier delle Arti e del Gusto

Mercoledì 14/11/2007

ELEMENTI DI VITICOLTURA

- **Esercizi di tecnica della degustazione**

Docente: Claudia Crippa, viticoltrice e produttrice

Mercoledì 21/11/2007

VINIFICAZIONE IN BIANCO E ROSSO

- **Tecnica di degustazione dei vini bianchi e rosati giovani**

Docente: dr. Mauro Rossetto

Escursione: visita a una cantina

Mercoledì 28/11/2007

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

Mercoledì 5/12/2007

METODI DI SPUMANTIZZAZIONE

- **Tecnica di degustazione degli spumanti**

Docente: dr. Giuseppe Marzullo, Sommelier Degustatore A.I.S.

Mercoledì 12/12/2007

I VINI DA DESSERT - I VINI SPECIALI

- **Tecnica di degustazione dei vini speciali**

- **Regole e strumenti per il servizio e la presentazione dei vini**

Docente: dr. Mauro Rossetto

Mercoledì 19/12/2007

ESAME FINALE

“L'affascinante mondo del vino”

Corso di degustazione (Sommelier I livello)

Novembre – dicembre 2007

DIRETTORE DEL CORSO

Mauro Rossetto

CENTRO TECNICO

Pietro Peverelli (Direttore), Riccardo Bacchi, Marco Cantini, Massimo Ciresa, Ivo Magni, Laura Mazzoleni, Massimo Sacchelli, Angelo Iommazzo, Massimiliano Torsiglieri, Salvatore Rizzo

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 170 con almeno 15 iscritti

€ 150 da 26 a 30 iscritti

*la quota comprende comunque l'iscrizione
all'associazione per l'anno 2008 (€ 20)*

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Atelier delle Arti (e) del Gusto

Via Sondrio 10, 23900 Lecco

E.mail: info@atelierdelgusto.it

Tel/fax: 0341.360592

Cell.: 329.2150450

www.atelierdelgusto.it

Zanzibar caffè

Via Statale 85, Mandello del Lario (LC)

Tel. 320.0970006

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

- I – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
- II – ENOGRAFIA ITALIANA E MONDIALE
- III – ABBINAMENTO CIBO/VINO

L'Atelier delle Arti e del Gusto

E' 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*



**ZANZIBAR
CAFE'**

invitano a

L'AFFASCINANTE MONDO DEL VINO

**Corso di degustazione
(Sommeliers I livello)**



**7 novembre – 19 dicembre 2007
Zanzibar caffè, via Statale 85
Mandello del Lario (LC)**