

DIVINO SOMMELIER



L'ARTE DELLA DEGUSTAZIONE

CORSO PER ASPIRANTI SOMMELIER QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE DI 2° LIVELLO PROPEDEUTICO

Dio del vino e dell'estasi, a Bacco possiamo riconoscere di esser stato il primo sommelier della storia. Il vino da sempre racchiude in sé il segreto per esaltare i gusti delle pietanze, il mestiere del sommelier è di guidarvi alla sua conoscenza, indirizzandovi verso una corretta analisi organolettica e suggerendovi gli abbinamenti più ottimali.

Contenuti del corso:

- Tecnica di servizio - Mise-en-place – Bicchieri - Presentazione ed apertura bottiglia - Servizio e mescita: decantazione
- Viticoltura - Enologia: Dall'uva al vino – vendemmia, vinificazione, evoluzione - Vini speciali
- Tecnica della degustazione: L'analisi sensoriale - Metodo di degustazione - Esame visivo, olfattivo, gustativo
Il riconoscimento alla cieca - Analisi sensoriale a punteggio
- Birra, acqua, bevande nervine - Distillati e liquori
- Enogastronomia – L'evoluzione del gusto - Analisi organolettica del cibo - Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande.

Ogni lezione prevede parte teorica e pratica, con prove d'assaggio di diverse tipologie di vini.

Attività extra corso: visite a cantine e incontri di approfondimento che verranno definiti lungo il percorso formativo.

Per coloro che fossero interessati è possibile, al termine del corso, sostenere l'esame di valutazione finale ai fini dell'accreditamento professionale

Data inizio corso: venerdì 12 febbraio 2016

Durata: 39 ore

Fascia oraria: Il venerdì dalle 20.00 alle 23.00

Sede: AAMA - Accademia Arti&Mestieri Alimentari

Via Due Palazzi, 43 Interno 1- 35136 Padova

Numero partecipanti: Massimo 30

Costo: € 535,00 (Iva inclusa)

www.aamapadova.com



IL CORSO