

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 di descrizione e valutazione delle proprietà organolettiche (colore, profumi, struttura gustativa e retrofattiva, evoluzione e longevità, ecc.).

Le lezioni si snoderanno in un vero percorso di "educazione sensoriale" mediante apposite esercitazioni di degustazione (almeno tre vini per sera), intercalati da un leggero "break food". 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 verranno 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 – "Manuale del Sommelier", ed. Giunti - e una valigetta con i bicchieri speciali.

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

Le lezioni si terranno presso
la Biblioteca Comunale di Pescate
Via Giovanni XXIII, 8
dalle ore 21.00 alle 23.00

Programma

Mercoledì 20/10/2004

Fisiologia dei sensi

- **Introduzione alla tecnica di degustazione**

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

Mercoledì 27/10/2004

Viticultura

- **Esercizi di tecnica della degustazione**

Docente: Claudia Crippa, viticoltrice e produttrice

Mercoledì 3/11/2004

Vinificazione in bianco e rosso

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

Docente: dr. Mauro Rossetto

Mercoledì 10/11/2004

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. Marco Cantini, Centro Tecnico Atelier delle Arti e del Gusto

Mercoledì 17/11/2004

Metodi di spumantizzazione

- **Tecnica di degustazione degli spumanti**

Docente: dr. Giuseppe Mazzullo, Centro Tecnico Atelier

Mercoledì 24/11/2004

I vini da dessert - I vini speciali - I distillati

- **Tecnica di degustazione dei vini speciali**
- **Regole e strumenti per il servizio e la presentazione in tavola dei vini**

Docente: dr. Mauro Rossetto

Mercoledì 1/12/2004

Esame finale

"L'AFFASCINANTE MONDO DEL VINO"

Corso di degustazione (I livello)
Ottobre – dicembre 2004

DIRETTORE DEL CORSO

dr. Mauro Rossetto

CENTRO TECNICO

Riccardo Bacchi, Marco Cantini, Massimo Ciresa,
Claudia Crippa, Ivo Magni, Laura Mazzoleni, Giuseppe
Mazzullo, Massimo Sacchelli, Angelo Iommazzo, Pietro
Peverelli, Massimiliano Torsiglieri, Alberto Valsecchi

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- ✕ **170** con almeno 16 iscritti
- ✕ **155** se si raggiungeranno i 20 iscritti

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Atelier delle Arti (e) del Gusto

via Sondrio 10, 23900 Lecco
Tel/fax: 0341. 360592
Cell.: 329.2150450
E.mail: atelier@promo.it
www.atelierdelgusto.it

Biblioteca Comunale di Pescate

Via Giovanni XXIII, 8
Tel. 0341/285594
E.mail: biblioteca@comune.pescate.lc.it

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, 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*

La Biblioteca Comunale di Pescate

in collaborazione con



propone



L'AFFASCINANTE MONDO DEL VINO

Corso di degustazione
(Sommeliers I livello)

20 Ottobre – 1 dicembre 2004
Biblioteca Comunale di Pescate
Via Giovanni XXIII, 8