



Riprende a Settembre 2021 il

## CORSO DI DEGUSTAZIONE e d'ENOLOGIA ITALIANA

**Saper degustare e descrivere un vino / Tecniche enologiche / I vini d'Italia**



La professionalità sul vino non si inventa! Dal 2013, i corsi di degustazione e di enologia DILasbl hanno preparato e formato professionisti nel settore sommellerie in Lussemburgo e nella Grand Région.

**Insegnante:** Isabella Sardo, Presidente DILasbl, 'Degustatore Ufficiale' AIS, Miglior Sommelier del Lussemburgo 2008.

**Prezzo a persona:** 410 euro. Il prezzo include tutto il materiale necessario per seguire il corso, tutti i vini e la cena conclusiva. E a partire da quest'anno, c'è una piacevole novità : le degustazioni di vino saranno sempre accompagnate con una sfiziosa degustazione di finger food creata appositamente dallo chef Luca Cirillo, anch'essa inclusa nel prezzo.

**Quando :** Ogni lunedì sera da lunedì 27 settembre alle 19:00, presso il Ristorante LuCi, 51 Rue Pierre Krier, 1880 Lussemburgo



Questo modulo (in otto incontri) ti permetterà di apprendere le basi delle tecniche di degustazione, la valutazione dei vini, il servizio del vino, i diversi processi di vinificazione, la geografia delle denominazioni in Italia e la storia del vino italiano.

Lingue utilizzate: secondo le esigenze dei partecipanti, francese, inglese o italiano.

Alla conclusione di questo corso, gli studenti si metteranno alla prova con un test conclusivo. Il superamento del test dà diritto a un certificato di livello 1 dall'associazione DIL: "Modulo di certificazione 1".

**Posti limitati !!**

Scriveteci all'indirizzo [dil.degustatori@gmail.com](mailto:dil.degustatori@gmail.com) o chiamateci al + 352-691593065.

Iscrizione possibile fino al 24 settembre 2021 con bonifico a Degustatori Italiani

Lussemburgo IBAN: LU99 0019 4055 7483 4000

Possono essere prese in considerazione solo le iscrizioni accompagnate dal prova di pagamento

(Partecipanti per ogni classe: un minimo di 9 studenti, un massimo di 18)

Nb : Saranno prese tutte le misure preventive anti-covid previste dai regolamenti lussemburghesi vigenti.



## CALENDARIO

**27 settembre 2021:** Introduzione alla storia dell'enologia in Italia; prime basi di tecnica di degustazione. Due vini da degustare: Barbera docg, Chianti Riserva docg.

**4 ottobre 2021:** Piccolo excursus enologico: dalla vigna alla bottiglia. Degustazione di tre vini: Passerina, Castel del Monte Bombino Nero, Dolcetto doc

**18 ottobre 2021:** I vini del nord. Tre vini da degustare: Friulano docg, Barolo docg, Amarone docg

**25 ottobre 2021:** I vini del centro. tre vini da degustare: un 'Supertuscan', Sagrantino di Montefalco, Montepulciano d'Abbruzzo.

**8 novembre 2021:** I vini del sud. Tre vini da degustare: Greco di Tufo docg, Castel del Monte docg, Etna Rosso doc.

**15 novembre 2021:** Spumanti e vini dolci. Quattro vini da degustare: Prosecco docg, Franciacorta docg, Moscato d'Asti docg, Passito di Pantelleria doc.

**22 novembre 2021:** Un'idea sugli abbinamenti e il servizio. L'ultimo corso si svolgerà attorno ad un tavolo e, in accordo con i tre vini previsti, **avremo una cena completa**. Quattro vini da degustare: Fiano d'Avellino docg, Salice Salentino doc, Brunello di Montalcino docg, Albana di Romagna Passito docg.

**29 novembre 2021:** Test conclusivo (con degustazione alla cieca di due vini)

\*

*Il ciclo di corsi firmato Degustatori Italiani Lussemburgo asbl offre una formazione completa per ottenere una conoscenza approfondita dei vini italiani. Una volta completato il corso 'Degustazione ed enologia d'Italia', potrai continuare la tua formazione con gli altri due moduli **'Vini del mondo'** (Modulo II) e **'Abbinamenti cibo e vino'** (Modulo III).*

Questo corso è realizzato grazie a :

