



À partir de Mars 2022

COURS DE DEGUSTATION ET D'ŒNOLOGIE d'ITALIE

Savoir déguster et décrire un vin/ Techniques œnologiques/ Les vins d'Italie



Le professionnalisme sur le vin ne s'invente pas! Depuis 2013, les cours de dégustation et d'œnologie de DILasbl ont préparé et formé des professionnels du secteur sommellerie au Luxembourg et dans la Grande Région.

Enseignante : Isabella Sardo, présidente DILasbl, 'Degustatore Ufficiale' AIS, Meilleur Sommelier du Luxembourg 2008.
Prix par personne : 410 euros, 369 pour ceux qui possèdent une 'Carte Ami de DIL' 2022. Le prix comprend tout le matériel nécessaire pour suivre le cours, tous les vins et le dîner conclusif.

Tous les mardis soir à partir de mardi 1^{er} Mars 2022, dans la salle privée du premier étage du Circolo Curiel, 107 Rte d'Esch, 1471-Luxembourg



Ce module (en huit rencontres) vous permettra d'apprendre les bases des techniques de dégustation, de l'évaluation des vins, du service du vin, des différents procès de vinification ainsi que la géographie des appellations en Italie et l'histoire de l'œnologie italienne.

Langues utilisées: selon les exigences des inscrits, italien, français ou anglais. A la conclusion de ce cours, les élèves seront soumis à un test. La réussite du test donne droit à une attestation Niveau 1 de l'association DIL : 'Attestation module 1' .

Places limitées !!

Veillez nous écrire à dil.degustatori@gmail.com ou appelez nous au +352-691593065. Inscriptions possibles jusqu'au 25 Mars moyennant virement à Degustatori Italiani Lussemburgo IBAN : LU59 0019 4055 7483 4000

Seules les inscriptions accompagnées de leur règlement pourront être prises en considération

(Participants pour chaque classe : un minimum de 6 élèves, un maximum de 15)

NB : Toutes les mesures préventives anti-covid prévues par la réglementation luxembourgeoise en vigueur seront prises.



CALENDRIER

1 Mars 2022: Introduction à l'histoire de l'œnologie d'Italie; premières bases de technique de dégustation. Deux vins à déguster : Barbera docg, Chianti Riserva docg.

8 Mars 2022: Petit excursus œnologique : de la vigne à la bouteille. Deux vins en dégustation : Passerina, Castel del Monte Bombino Nero

15 Mars 2022: Les grands vins du nord. Trois vins à déguster : Friulano doc, Barolo docg, Amarone docg

19 Avril 2022 : Les grands vins du centre. Trois vins à déguster : Un 'Supertuscan', un Sagrantino di Montefalco docg, un Montepulcian d'Abbruzzo doc.

26 Aprile: Les grands vins du sud. Trois vins à déguster : Greco di Tufo docg, Castel del Monte docg, Etna Rosso doc.

3 Mai 2022: Les mousseux et les vins moelleux. Quatre vins à déguster : Prosecco docg, Franciacorta docg, Moscato d'Asti docg, Passito di Pantelleria doc.

17 Mai 2022 : Une idée sur les accords et sur le service. Le dernier cours se déroulera autour d'une table, et, en accord avec les trois vins prévus, l'on aura un dîner complet. Quatre vins à déguster : Fiano d'Avellino docg, Salice Salentino doc, Brunello di Montalcino docg, Albana di Romagna Passito docg.

31 Mai 2022: Test conclusif (avec dégustation à l'aveugle de deux vins)

*Le cycle des cours de dégustation signés **Degustatori Italiani Lussemburgo** vous propose une formation complète pour obtenir une compétence approfondie sur les vins d'Italie. Une fois terminé le cours 'Dégustation et œnologie d'Italie' vous pourrez continuer votre formation avec les deux autres modules 'Vins du Monde' (Module II) et 'Accords mets-vins' (Module III).*

Ce cours DIL est réalisé grâce au soutien de

