



Da Ottobre 2020

CORSI DI DEGUSTAZIONE E D'ENOLOGIA d'ITALIA

Perché la professionalità sui vini non si può inventare!

Due mini-corsi intensivi per....

- 1) Saper degustare un vino/ Conoscere le fasi e l'evoluzione del vino in Italia/ Imparare le principali tecniche enologiche**



- 2) Sapere tutto sulle più importanti denominazioni del Nord, del Centro et del Sud Italia**

Relatore: Isabella Sardo, presidente DILasbl, 'Degustatore Ufficiale' AIS, Miglior Sommelier del Lussemburgo 2008.

Prezzo a persona: 150 euro il primo mini-corso ; 200 euro il secondo (comprendente anche la cena didattica). Un forfait di 333 euro è proposto a chi volesse iscriversi a entrambi (e una Carta Amici di DIL 2020 in regalo).

Il prezzo comprende tutto il materiale necessario per seguire il corso, tutti i vini e la cena conclusiva del secondo mini-corso.

Tutti i lunedì sera A PARTIRE DAL 12 OTTOBRE 2020 alle 19h00, presso la sala conferenze del Circolo Curiel, 107 Route d'Esch, 1471 Luxembourg



A causa dell'emergenza Covid, l'organizzazione dei corsi di degustazione di DIL nelle edizioni 2020/2021 è modificata in questo modo: delle classi d'un massimo di 10 studenti ; mascherine obbligatorie durante la parte teorica della lezione ; auto-certificazione di ogni partecipante sul proprio stato di salute ; igienizzazione regolare della sala degustazione. Inoltre, i moduli proposti hanno una durata di tre incontri piuttosto che degli otto normalmente proposti. Il programma di studio, tuttavia, è identico a quello delle altre edizioni.

Posti limitati, dai 5 ai 10 massimo

Se interessati scrivere a dil.degustatori@gmail.com o chiamare al +352-691593065.

Inscrizioni possibili fino al 9 Ottobre 2020 tramite bonifico a Degustatori Italiani Lussemburgo
IBAN : LU59 0019 4055 7483 4000

Solo le iscrizioni accompagnate dal pagamento potranno essere prese in considerazione.



CALENDARIO del primo mini-corso

12 Ottobre 2020: Introduzione alla storia dell'enologia d'Italia ; prime basi di tecnica di degustazione. Tre vini in degustazione : Barbera doc, Chianti Classico docg, Primitivo di Manduria doc.

19 Ottobre 2020: Breve excursus enologico : dalla vigna alla bottiglia. Tre vini in degustazione : Pecorino doc, Montefalco Rosato docg, Teroldego doc

26 Ottobre 2020: Gli spumanti e i vini dolci. Quattro vini in degustazione: Prosecco docg, Franciacorta docg, Moscato d'Asti docg, Passito di Pantelleria doc.

CALENDARIO del secondo mini-corso:

9 Novembre 2020 : I vini del nord. Tre vini in degustazione : Ribolla Gialla doc, Barolo docg, Amarone della Valpolicella docg

16 Novembre 2020: I vini del Centro. Tre vini in degustazione : Un 'Supertuscan', Sagrantino di Montefalco docg, Montepulcian d'Abbruzzo doc.

23 Novembre 2020: I vini del sud. Tre vini in degustazione : Greco di Tufo docg, Castel del Monte Riserva docg, Etna Rosso doc.

30 Novembre 2020: Dopo un test conclusivo (con degustazione di due vini) il corso si chiude con una cena didattica. In abbinamento con i vini previsti avremo una cena gastronomica completa. Tre vini in degustazione : Fiano d'Avellino docg, Brunello di Montalcino docg, Albana di Romagna Passito docg.



NB : Solo coloro che avranno seguito entrambi i mini-corsi e passato il test avranno diritto all'attestato DIL di conoscenza dei vini d'Italia Primo Livello

Questi corsi DIL sono realizzati anche grazie al sostegno di



it's wine
EXPORT MANAGEMENT

*** VINI D'ITALIA ***



Keep calm & drink "

Vino..."

by Antonio Palazzi

Palant s.à.r.l.

Tél: 671 511 837

palant@pt.lu

www.viniditalia.lu