



À partir de Novembre 2023
**COURS DE DEGUSTATION ET D'ŒNOLOGIE
d'ITALIE**

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



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.

Quand : 8 lundis soirs, à partir du 6 Novembre (voir calendrier dessous)

Où : Luci Restaurant, 51 Rue Pierre Krier, 1880 Bonnevoie (Luxembourg)

Langues utilisées: selon les exigences des inscrits, français, anglais ou italien.

Prix par personne : 450 euros. Le prix comprend tout le matériel nécessaire pour suivre le cours, tous les vins et le dîner conclusif.



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.

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 !!

veuillez nous écrire à dil.degustatori@gmail.com ou appelez nous au +352-691593065.

Inscriptions possibles jusqu'au 31 Octobre 2023 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 10 élèves, un maximum de 20)



CALENDRIER

6 Novembre 2023 : Introduction à l'histoire de l'œnologie d'Italie; premières

bases de technique de dégustation. Deux vins à déguster : Barbera docg, Chianti Riserva docg.

13 Novembre 2023: Petit excursus œnologique : de la vigne à la bouteille. Deux vins en dégustation : Trebbiano doc, Castel del Monte Bombino Nero

27 Novembre 2023: Les grands vins du nord. Trois vins à déguster : Friulano doc, Barolo docg, Amarone docg

4 Décembre 2023: Les grands vins du centre. Trois vins à déguster : un Bolgheri doc, un Sagrantino di Montefalco docg, un Montepulciano d'Abbruzzo doc.

8 Janvier 2024: Les grands vins du sud. Trois vins à déguster : Greco di Tufo docg, Cannonau di Sardegna doc, Etna Rosso doc.

22 Janvier 2024: Les mousseux et les vins moelleux. Quatre vins à déguster : Prosecco docg, Franciacorta docg, Moscato d'Asti docg, Passito di Pantelleria doc.

5 Février 2024: 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 concocté pour nous par le patron du restaurant Luci. Quatre vins à déguster : Fiano d'Avellino docg, Cerasuolo di Vittoria docg, Brunello di Montalcino docg, Albana di Romagna Passito docg.

4 Mars 2024: Test conclusif (avec dégustation à l'aveugle de deux vins)



Veuillez noter que les Degustatori se réservent d'apporter des légères modifications dans le choix des vins, le cas échéant...

