

CORSO ASSAGGIATORI DI VINO

OBIETTIVI

Il programma intende formare quanti, per ragioni professionali o per semplice interesse, intendono acquisire una maggiore cultura enologica e padronanza degli aspetti legati ai caratteri organolettici del vino.

Gli obiettivi specifici mirano al raggiungimento di un buon livello di conoscenza dei metodi di degustazione e di valutazione dei vini, all'acquisizione di conoscenze circa le normative che regolano la produzione e commercializzazione dei vini, ai metodi di vinificazione e conservazione, nonché agli elementi essenziali di servizio quali temperatura, bicchieri e abbinamenti con i cibi. E' in corso la procedura di riconoscimento e autorizzazione da parte della Regione Lazio – Dip.Economico ed occupazionale – ai sensi della L. 164/92 e delle D.G.R. 1715/01 e 725/04.

DOCENZA

Assicurata da formatori con pluriennale e comprovata esperienza nel settore ciò anche in accordo e con il supporto tecnico di



Slow Food – condotta di Viterbo -

PROGRAMMA

1 Lezione
20/09/05

ore 17.00-20.00
Presentazione del corso.
Storia e cultura del vino.
Primo approccio alla **degustazione**.

2 Lezione
22/09/05

ore 17.30-18.30
Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e percezione. Le soglie gustative.
Tecnica di assaggio dei vini.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

3 Lezione
27/09/05

ore 17.30-18.30
Il colore, il profumo, il sapore.
Approfondimenti sugli aspetti organolettici del vino.
Le schede di degustazione.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

4 Lezione
29/09/05

ore 17.30-18.30
Concetti di viticoltura (il territorio, la vigna, i vitigni, le principali emergenze fitopatologiche). Composizione strutturale dell'uva. La maturazione, vendemmia e trasporto delle uve. Rese e componenti del mosto.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

5 Lezione
04/10/05

ore 17.30-18.30
Vinificazione in rosso.
Vinificazione in rosso alternativa: i vini rosati. I vini novelli (vinificazione per macerazione carbonica).
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

6 Lezione
06/10/05

ore 17.30-18.30
Vinificazione in bianco.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

7 Lezione
11/10/05

ore 17.30-18.30
La spumantizzazione.
I vini speciali spumanti.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

8 Lezione
13/10/05

ore 17.30-18.30
I vini speciali senza spuma.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

9 Lezione
18/10/05

ore 17.30-18.30
La cantina ed i recipienti vinari. I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica. Il valore alimentare del vino. Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

10 Lezione
20/10/05

ore 17.30-18.30
I principali parametri analitici dei vini. Le alterazioni e i difetti dei vini. Interventi correttivi.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

11 Lezione
25/10/05

ore 17.30-18.30
Abbinamento cibo – vino. L'etichettatura dei vini e normativa vigente.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

12 Lezione
27/10/05

ore 17.30-18.30
I bicchieri, le temperature, il servizio.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

13 Lezione
03/11/05

ore 17.30-18.30
Leggi vigenti di settore, disciplinari e Organi di controllo.
Ore 18.30-19.30
Degustazione.

14 lezione
08/11/05

ore 17.00-20.00
Degustazione e esame finale

COSTI

La partecipazione al corso prevede il versamento di una quota d'iscrizione di Euro 300,00 + IVA da corrispondere al momento dell'iscrizione.

E' applicato il **10% di sconto** a quanti abbiano già partecipato alle iniziative Ce.F.A.S. "Assaggiatori Olio di oliva" o "Addestramento Assaggiatori olio di oliva".

Ulteriori forme di promozione alla partecipazione saranno di volta in volta indicate nei specifici programmi. In questo caso gli sconti non sono cumulabili.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Compilare il modulo d'iscrizione allegato ed inviarlo al n. fax 0761/34.59.74 unitamente alla copia del bonifico bancario intestato a: Ce.F.A.S. - CARIVIT filiale di Viterbo – c/c 10068914, ABI 06065, CAB 14500, CIN G. In alternativa l'iscrizione potrà anche avvenire tramite emissione di assegno bancario non trasferibile intestato a Ce.F.A.S..

SEDE DEI CORSI

Ce.F.A.S. Azienda Speciale della Camera di Commercio di Viterbo, "Villa Tedeschi" Viale Trieste 127 01100 Viterbo, tel. 0761/32.41.96, fax 0761/34.59.74, email formazione@cefass.org.

www.cefass.org