



AI TRE SCALINI

PRESENTA



1° CORSO DEGUSTAZIONE VINO PROFESSIONALE ISCRIZIONI AL +393386520271 ENTRO IL 01/03/2010

SOMMELIER EXPRESS 2010

Sommelier Fabrizio Di Mauro

Per il professionista del settore chi desidera accostarsi al mondo del vino in maniera professionale, completa e gustosa in 6 lezioni.

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

6 incontri da 3,5 ore
orario: 11:00 – 14:30
Presso **Corks'Inn**
Via delle tre cannelle 8
Disponibilità: 20 posti

Degustazione di 15 etichette

Inizio del corso:

3 Marzo 2010

Costo del corso: 150 €

Costo di 1 incontro: 30 €

PROGRAMMA

1. Conoscere del vino, nozioni di viticoltura, tecnica della degustazione.

1. **Mercoledì 3 Marzo.** Consegna del materiale didattico, presentazione del Corso, chi è il Sommelier, il servizio, cos'è il Vino, Biologia La produzione del vino; la vendita e l'acquisto. brindisi e degustazione di spumante Metodo Classico.
2. **Venerdì 5 Marzo.** Approccio al vocabolario e alla scheda di degustazione; esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo, 4 vini in degustazione.



2. Conoscere i nostri vini.

1. **Martedì 9 Marzo.** Il Nord. Il Centro. 4 vini in degustazione.
2. **Venerdì 12 Marzo.** Il Sud.. Vini Internazionali. 4 vini in degustazione.



3. Abbinare vino e cibo.

1. **Martedì 16 Marzo.** Cos'è l'abbinamento Vino/Cibo, presentazione della scheda Mercadini®.
– Quattro abbinamenti.

4. Visita in Azienda, ripasso generale, domande e risposte.

5. **Venerdì 19 Marzo.** Test - Degustazione alla Cieca



AI TRE SCALINI

PRESENTA



OTTOBRE DIVINO

OGNI DOMENICA DALLE 16:00 ALLE 20:00

Presso

La Passatella - AI TRE SCALINI
Piazza Sonnino 49 – Roma



PROGRAMMA

Costo € 100,00

04/10/2009 Il vino e la degustazione

11/10/2009 DOC e DOCG Italiani

18/10/2009 L'abbinamento

Info 3386520271

WWW.SOMMELIEREXPRESS.ORG

