



AI TRE SCALINI

PRESENTA

# II CORSO DEGUSTAZIONE VINO PROFESSIONALE ISCRIZIONI AL +393386520271

## SOMMELIER EXPRESS 2013

Sommelier Fabrizio Di Mauro

In collaborazione del Sommelier Cosimo Valletta

*Per il professionista del settore chi desidera accostarsi al mondo del vino in maniera professionale, completa e gustosa in 5 lezioni.*

### ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

**5 incontri** da 1,5 ore  
**orario:** 09:30 – 11:00  
**Presso Ai Tre Scalini**  
Via panisperna 251  
**Disponibilità:** 10 posti

Degustazione di 10 etichette

Inizio del corso:

**25 Ottobre 2013**

**Costo del corso:** 150 €

**Costo di 1 incontro:** 30 €

### PROGRAMMA

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

1. **25/10** Consegna del materiale didattico, presentazione del Corso, cos'è il Vino, Biologia La produzione del vino; la vendita e l'acquisto. brindisi e degustazione di spumante Metodo Classico.

28/10 Visita in Azienda.

2. **30/10** chi è il Sommelier, il servizio,
3. **06/11** Approccio al vocabolario e alla scheda di degustazione; esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo, 4 vini in degustazione.

2. Conoscere i nostri vini.

1. **13/11.** Il Nord. Il Centro. 2 vini in degustazione.
2. **20/11.** Il Sud.. Vini Internazionali. 2 vini in degustazione.

3. Abbinare vino e cibo.

1. **27/11.** Cos'è l'abbinamento Vino/Cibo, presentazione della scheda Mercadini®. – Quattro abbinamenti.

5. **04/12.** Test - Degustazione alla Cieca

