

# Corso base degustazione vini

## DURATA

il corso si articola in 8 lezioni a cadenza settimanale della durata di circa due ore (al termine dell'ultima lezione avrà luogo il test di verifica finale e verrà rilasciato un attestato di partecipazione)

## CONTENUTI

le funzioni del sommelier  
fisiologia dei sensi  
analisi sensoriale  
viticoltura □ enologia: vinificazione vini bianchi  
enologia: vinificazione vini rossi e rosati  
enologia: spumanti  
enologia: vini speciali  
enologia: alterazioni, difetti, malattie  
legislazione  
gli abbinamenti

## ALTRE INFORMAZIONI

ciascuna lezione prevede una parte teorica ed una parte pratica in cui verranno degustati 3 vini accompagnati da prodotti tipici. Nella prima lezione verranno consegnati la tessera annuale ecceVinum, i testi ed un set professionale per la degustazione (valigetta, bicchieri, cavatappi).