



## **CORSO PER SOMMELIER**

### **2° LIVELLO**

\*\*\*\*\*

### **"ANALISI REGIONALE DEI VINI"**

*Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.  
Descrizione caratteristiche climatiche e morfologiche. D.O.C. e D.O.C.G.  
Un percorso tra i migliori vini d'Italia con l'introduzione della  
Scheda di Degustazione e dell'Analisi Organolettica*

Sede del Corso: Luxury Lounge Via Empoli 6 - Firenze

**1<sup>^</sup> Lezione (Martedì 31 Gennaio 2012 ore 21.00)**

**Il Nord: la Lombardia con le sue bollicine ed i potenti rossi di Valtellina; l'Emilia Romagna, non solo Lambrusco; la Liguria, bianchi dal sapore di mare.**

**2<sup>^</sup> Lezione (Martedì 7 Febbraio ore 21.00)**

**Il Nord Est: il Veneto tra Valpolicella e Soave; l'Alto Adige ed il Trentino delle cantine sociali; il Friuli, grandi bianchi ai confini d'Italia.**

**3<sup>^</sup> Lezione (Martedì 14 Febbraio ore 21.00)**

**Il Nord Ovest: i Grandi Rossi Piemontesi e la cenerentola Valle d'Aosta.**

**4<sup>^</sup> Lezione (Martedì 21 Febbraio ore 21.00)**

**Il Centro: le Marche ed il verdicchio, l'Abruzzo tra Trebbiano e Montepulciano, i bianchi del Lazio e l'Umbria**

**5<sup>^</sup> Lezione (Martedì 28 Febbraio ore 21.00)**

**La Toscana, le zone della "tradizione" (Chianti Classico, Montalcino, Montepulciano, San Gimignano) e le nuove frontiere del vino di qualità.**

**6<sup>^</sup> Lezione (Martedì 6 Marzo ore 21.00)**

**Il Sud: la Campania, il nuovo confine del vino italiano di qualità; Basilicata e Molise, vecchi vigneti e antiche tradizioni; la Puglia, fiumi di vino e ora anche qualità.**

**7<sup>^</sup> Lezione (Martedì 13 Marzo ore 21.00)**

**Il Sud: la Calabria, tra tradizione ed innovazione; il grande miracolo della Sicilia; la Sardegna, bianchi profumati e rossi di corpo.**

**8<sup>^</sup> Lezione (Martedì 20 Marzo ore 21.00)**

**Introduzione ai vini esteri**

**Serata dedicata alla degustazione di alcuni vini stranieri.**

**9<sup>^</sup> Lezione (Martedì 27 Marzo ore 20.00)**

**Esame finale; correzione degli elaborati**

**Degusteremo 5/6 vini a serata.**

**Degusteremo 5/6 vini a serata. Saranno vini importanti e alcuni di questi anche rari. Sarà possibile recuperare le lezioni alle quali siete impossibilitati a partecipare. Quota di partecipazione 390 €, Per info: Dott. Leonardo COMUCCI 347 3353985 oppure presso la sede dell'Associazione in orario di ufficio: 055 5397658 [www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it)**

**E' necessario lasciare un acconto di 90 € presso: Enoteca Vignoli - Via Cimabue 5,7,9 R angolo con Via Fra Giovanni Angelico Firenze (Zona Via Gioberti - Piazza Beccaria) oppure tramite bonifico bancario intestato all'Ass. Il Santuccio IBAN IT67R076010200000024509531**