



## **CORSO PER SOMMELIER SECONDO - LIVELLO**

### ***'ANALISI REGIONALE DEI VINI'***

*La Scheda di Degustazione, strumento indispensabile per le prove di assaggio e di degustazione – Analisi Organolettica*

*Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.*

*Descrizione caratteristiche climatiche e morfologiche. D.O.C. e D.O.C.G*

***Sede del Corso: Circolo del Tennis Viale del Visarno 1***

***1^ Lezione (Mercoledì 30 Gennaio 2019 Ore 20.45)***

**Ripasso dei concetti basilari della Degustazione**

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

***2^ Lezione (Mercoledì 6 Febbraio Ore 21.00)***

**La Scheda di degustazione;**

la Liguria, bianchi dal sapore di mare e la cenerentola Valle d'Aosta

***3^ Lezione (Mercoledì 13 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.

***4^ Lezione (Mercoledì 20 Febbraio Ore 21.00)***

La Lombardia con le sue bollicine ed i potenti rossi della Valtellina e l'Emilia Romagna: non solo Lambrusco.

***5^ Lezione (Mercoledì 27 Febbraio Ore 21.00)***

Il Centro: l'Abruzzo tra Trebbiano e Montepulciano, i bianchi del Lazio e la piccola ma significativa Umbria.

***6^ Lezione (Mercoledì 6 Marzo Ore 21.00)***

Il Nord Ovest: i Grandi Rossi Piemontesi.

***7^ Lezione (Mercoledì 13 Marzo Ore 21.00)***

Campania, il nuovo confine del vino italiano di qualità; la Puglia con i suoi fiumi di vino sempre più protagonista del mondo enoico e la Basilicata con i suoi vini poco conosciuti.

***8^ Lezione (Mercoledì 20 Marzo Ore 21.00)***

La Toscana, le zone della "tradizione" dei Grandi Rossi: Chianti Classico, Montalcino, Montepulciano e la costa

***9^ Lezione (Mercoledì 27 Marzo Ore 20.00 sede da decidere)***

Esame finale; correzione degli elaborati.

*Il programma potrà subire variazioni in base alla disponibilità e alle nuove uscite dei vini.*

***info@ilsantuccio.it tel. 055 5397658 cell. 347 3353985***