



## **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.  
Scheda di Degustazione – Analisi Organolettica***

**Grand Hotel Mediterraneo – Lungarno del Tempio 44 – Firenze**

#### ***1^ Lezione (Lunedì 18 Gennaio 2010 ore 21.15)***

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^ Lezione (Lunedì 25 Gennaio ore 21.15)***

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^ Lezione (Lunedì 1 Febbraio ore 21.15)***

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

#### ***4^ Lezione (Lunedì 8 Febbraio ore 21.15)***

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

#### ***5^ Lezione (Lunedì 15 Febbraio ore 21.15)***

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.

#### ***6^ Lezione (Lunedì 22 Febbraio ore 21.15)***

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

#### ***7^ Lezione (Lunedì 1 Marzo ore 21.15)***

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

#### ***8^ Lezione (Lunedì 8 Marzo ore 21.15)***

Introduzione ai vini esteri  
Serata dedicata alla degustazione di alcuni vini stranieri.

#### ***9^ Lezione (Lunedì 15 Marzo ore 20.00)***

Esame finale; correzione degli elaborati