



À partir d'Octobre 2017

COURS DE DEGUSTATION ET D'ŒNOLOGIE



Savoir déguster et décrire un vin / Techniques œnologiques / Les vins d'Italie
(Depuis toujours, NOTRE COURS LE PLUS PRISÉ par amateurs, restaurateurs et passionnés!)

Enseignante : Isabella Sardo, présidente DILasbl, 'Degustatore Ufficiale' AIS, Meilleur Sommelier du Luxembourg 2008.

Prix par personne : 410 euros, 369 pour ceux qui possèdent une 'Carte Ami de DIL' 2016. Le prix comprend tout le matériel nécessaire pour suivre le cours, tous les vins et le dîner conclusif.

Tous les lundis soir à partir du 2 Octobre à 19h00, Chez THE OFFICE (29 Boulevard Grande-Duchesse Charlotte, 1331 Luxembourg).



Ce module (en huit rencontres) vous permettra d'apprendre les bases des techniques de dégustation, de l'évaluation des vins, du service du vin, des différents procès de vinification ainsi que la géographie des appellations en Italie et l'histoire de l'œnologie italienne.

Langues utilisées: selon les exigences des inscrits, français ou anglais.

A la conclusion de ce cours, les élèves seront soumis à un test. La réussite du test donne droit à une attestation Niveau 1 de l'association DIL : 'Attestation module 1'.

Places limitées !! Pré-inscriptions possibles à partir de maintenant jusqu'au 25 Septembre. Veuillez nous écrire à dil.degustatori@gmail.com ou appelez nous au +352-691593065. (Participants pour chaque classe : un minimum de 9 élèves, un maximum de 15)

Attention : Tous ceux qui possèdent une 'Carte Ami de DIL 2017' ont droit à une réduction du 10% sur le prix.



CALENDRIER du Module 1 (édition 2017-2018)

2 Octobre 2017: Introduction à l'histoire de l'œnologie d'Italie; premières bases de technique de dégustation. Trois vins à déguster : Barbera, Chianti Riserva, Nero d'Avola.

9 Octobre 2017: Petit excursus œnologique : de la vigne à la bouteille. Trois vins en dégustation : Vermentino, Rosé des Pouilles, Dolcetto

16 Octobre 2017: Les vins du centre. Trois vins à déguster : Un 'Supertuscan', Sagrantino di Montefalco, Lambrusco.

23 Octobre 2017: Les vins du nord. Trois vins à déguster : Friulano, Barolo, Amarone

6 Novembre 2017: Les vins du sud. Trois vins à déguster : Greco di Tufo, Cannonau, Etna Rosso.

13 Novembre 2017: Les mousseux et les vins moelleux. Quatre vins à déguster : Prosecco, Franciacorta, Moscato d'Asti, Passito di Pantelleria.

20 Novembre 2017: Une idée sur les accords et sur le service. Le dernier cours se déroulera autour d'une table, et, en accord avec les trois vins prévus, l'on aura un dîner complet. Quatre vins à déguster : Fiano, Salice Salentino, Brunello di Montalcino, Albana di Romagna Passito.

27 Novembre 2017: Test conclusif (avec dégustation à l'aveugle de deux vins)

*Le cycle des cours de dégustation signés **Degustatori Italiani Lussemburgo** vous propose une formation complète pour obtenir une compétence approfondie sur les vins d'Italie et du monde. Une fois terminé le module 'Dégustation et œnologie' vous pourrez continuer votre formation avec les deux passionnantes modules 'Vins du Monde' (Module II) et 'Accords mets-vins' (Module III).*

Chaque module peut être suivi même indépendamment des autres.

OFFRES SPECIALES



Offre pour les groupes : si vous êtes un groupe de quatre (ou plus) chacun de vous aura droit à une 'Carte Amis de DIL 2017' gratuite, avec sa réduction du 10% sur le prix d'inscription relatif à un (ou plus) cours ayant lieu en 2017.

Offre pour les couples : si vous voulez suivre un de ces cours en couple, l'association DIL vous offre une carte amis de DIL 2017 gratuite, avec une réduction du 10% sur l'une des deux inscriptions relatives à un (ou plus) cours ayant lieu en 2017.

Les cours DIL sont réalisés grâce au soutien de

