



A partire da Ottobre 2018

## CORSO DI DEGUSTAZIONE E D'ENOLOGIA d'ITALIA



Sapere come degustare e descrivere un vino / Tecniche enologiche / I vini d'Italia



*(La professionalità sul vino non si inventa ! Dal 2013 i corsi di degustazione e di enologia della DILasbl hanno preparato e formato professionisti del settore in Lussemburgo e nella Grande Région)*

Insegnante: Isabella Sardo, Presidente DILasbl, 'Degustatore Ufficiale' AIS, Miglior Sommelier del Lussemburgo 2008.

Prezzo a persona: 410 euro, 369 per chi possiede una 'Carta amico di DIL' 2018. Il prezzo include tutto il materiale necessario per seguire il corso, tutti i vini e la cena conclusiva.

Ogni lunedì sera dal 7 ottobre alle 19:00, nella cantina del ristorante Dogado (75 Route d'Esch, 1470 Lussemburgo).



Grazie a questo corso (articolato in otto incontri) imparerete le basi delle tecniche di degustazione del vino, la valutazione dei vini, il servizio del vino, i diversi processi di vinificazione e la geografia delle denominazioni in Italia oltre alla storia dell'enologia italiana.

Lingue utilizzate: secondo le necessità di chi segue : italiano, francese o inglese.

Alla conclusione di questo corso, gli studenti affronteranno un test finale. Il superamento del test dà diritto a un certificato di livello 1 dall'associazione DIL.

**Posti limitati !!**

Inviaci un'email all'indirizzo '[dil.degustatori@gmail.com](mailto:dil.degustatori@gmail.com)' o chiamaci al + 352-691593065.  
(Partecipanti per ogni classe: un minimo di 9 studenti, un massimo di 15)

Data limite per le iscrizioni : 4 ottobre 2018, tramite bonifico bancario Degustatori Italiani Lussemburgo IBAN : LU59 0019 4055 7483 4000. Per convalidare le iscrizioni sarà richiesta una prova del pagamento effettuato.

*Attenzione: tutti coloro che hanno una "Carta amici di DIL 2018' hanno diritto a una riduzione del 10% sul prezzo. Chiedeteci come ottenerla !*



## CALENDARIO (edizione 2018)

**-7 ottobre 2018:** Introduzione alla storia dell'enologia in Italia; prime basi della tecnica di degustazione. Tre vini da degustare: Barbera, Chianti Riserva, Nero d'Avola.

**-14 ottobre 2018:** Piccolo excursus enologico: dalla vigna alla bottiglia. Degustazione di tre vini: Vermentino, Rosé pugliese, Dolcetto

**-21 ottobre 2018:** I vini del centro. Tre vini da degustare: un 'Supertuscan', il Sagrantino di Montefalco, il Lambrusco.

**-4 novembre 2018:** I vini del nord. Tre vini da degustare: Friulano, Barolo, Amarone

**-11 novembre 2018:** I vini del sud. Tre vini da degustare: Greco di Tufo, Cannonau, Etna Rosso.

**-18 novembre 2018:** Spumanti e vini dolci. Quattro vini da degustare: Prosecco, Franciacorta, Moscato d'Asti, Passito di Pantelleria.

**-25 novembre 2018:** Un'idea sugli abbinamenti e il servizio. L'ultima lezione si svolgerà attorno ad un tavolo e, in abbinamento con i tre vini previsti, avremo una cena completa. Quattro vini da degustare: Fiano, Salice Salentino, Brunello di Montalcino, Passito di Albana di Romagna.

**-2 dicembre 2018:** test conclusivo (con degustazione alla cieca di due vini)

*Il corso di degustazione Degustatori Italiani Lussemburgo ti offre una formazione completa per ottenere una conoscenza approfondita dei vini italiani. Una volta completato questo primo corso potrai continuare la tua formazione con i due moduli complementari 'Vini del Mondo' (Modulo II) e "Abbinamenti cibo e vino" (Modulo III).*

### **OFFERTE SPECIALI**



***GRUPPI:** Se sei parte di un gruppo di quattro (o più) ognuno di voi avrà diritto a una "Carta amico di DIL 2018" gratuita, con il suo sconto del 10% sul prezzo di iscrizione .*

***COPPIE:** Se vuoi seguire uno di questi corsi in coppia, l'associazione DIL ti offre una tessera DIL 2018 gratuita, con uno sconto del 10% su una delle due iscrizioni.*

*Questo corso DIL è realizzato grazie al supporto di*

