



in collaborazione con l'Associazione "Amici dell'Istituto Merli"  
organizza

## Corso di "Degustatore vino"

L'obiettivo del corso è creare un degustatore tecnico,  
che conosca l'uso degli strumenti per godersi al meglio un calice di vino,  
migliorare la capacità critica, capire se un vino sia più o meno gradevole  
come complemento alla tavola e in compagnia.

Il percorso sarà guidato dal **Maître Sommelier Roberto Longobardi**  
Tutor del Percorso Formativo: Prof. Alfonso D'Ambrosio

### PROGRAMMA

- 1° Incontro: *Introduzione e presentazione del corso  
Cenni di viticoltura ed enologia  
Fisiologia e tecnica di degustazione  
Degustazione guidata di 2 vini*
- 2° Incontro: *I vini spumanti e le tecniche di spumantizzazione  
I vitigni e le principali zone di produzione in Italia  
Degustazione guidata di 2 vini spumanti*
- 3° Incontro: *I vini bianchi e le tecniche di vinificazione  
I vitigni e le principali zone di produzione in Italia  
Degustazione guidata di 2 vini bianchi*
- 4° Incontro: *I vini rossi e le tecniche di vinificazione  
I vitigni e le principali zone di produzione in Italia  
Degustazione guidata di 2 vini rossi*
- 5° Incontro: *I vini passiti e dolci e le tecniche di vinificazione  
I vitigni e le principali zone di produzione in Italia  
Degustazione guidata di 2 vini dolci*
- 6° Incontro: *Conoscere l'etichetta del vino e il corretto servizio  
Temperature ideali di degustazione e di servizio  
Tecnica di apertura di una bottiglia  
Abbinamento cibo-vino: i parametri di valutazione*

### COMPRENDE

Materiale didattico, cavatappi e termometro vino, attestato o di frequenza al corso

**Le lezioni avranno una durata di 2 ore e mezza** (dalle ore 18:00 alle 20:30)

Le date in cui si terranno le lezioni, comprensive delle degustazioni, sono  
13/03/2018 - 15/03/2018 - 20/03/2018 - 22/03/2018 - 05/04/2018 - 10/04/2018

**Contributo per la partecipazione corso completo: € 130,00 (versamento sul cc intestato all'Associazione "Amici dell'Istituto Merli", c/o Banca Centropadana di Credito Cooperativo, Codogno**

IBAN | I | T | 3 | 7 | Z | 0 | 8 | 3 | 2 | 4 | 3 | 2 | 9 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 9 | 1 | 4 |

**Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti e massimo di 25 presso l'Istituto professionale E. Merli, Località Villa Igea, Strada Provinciale 107, Lodi**

Per maggiori info e iscrizioni: - Email [alfonso.dambrosio@iis-codogno.com](mailto:alfonso.dambrosio@iis-codogno.com)

Prof. Alfonso D'Ambrosio 339 6151045

