

L'enoteca ospiterà la prossima settimana un corso di qualificazione per sommelier articolato in tre livelli

Imparare l'arte di degustare il vino

L'enoteca di Cormòns ospiterà dalla prossima settimana un corso di qualificazione per sommeliers curata dall'Associazione italiana sommeliers.

Il corso di qualificazione professionale per Sommeliers è organizzato in tre livelli: il primo e secondo livello si articola in 15 lezioni, comprese la visita ad una cantina e la lezione di autogustazione; il terzo livello si articola in 14 lezioni, compresa la cena didattica.

La frequenza delle lezioni è obbligatoria per poter sostenere l'esame finale.

Questo il programma del corso di primo livello, diretto da **Michela Cantarut**: la formazione del sommelier, le tecniche di servizio e la tecnica di degustazione. La prima lezione si terrà lunedì 26 gennaio e, dopo la presentazione del corso, tratterà la figura del sommelier nella moderna ristorazione e gli atterri usati per la degustazione dei vini.

Questi gli altri appuntamenti. Mercoledì 28 gennaio si parlerà di viticoltura, dai sistemi di allevamento alla vendemmia.

Il 2 febbraio di enologia e produzione del vino con riferimenti ai trattamenti e correzioni del mosto e ai sistemi di vinificazione.

La quarta lezione è in programma il 5 febbraio ed avrà come tema i componenti del vino in funzione della degustazione. Il 9 febbraio si affronteranno i vini speciali e i vini passiti. La tecnica della degustazione sarà il tema delle lezioni del 12 febbraio (esame visivo), del 16 febbraio (esame olfattivo), del 19 febbraio (esame gustativo).

La nona lezione (23 febbraio) riguarderà la legislazione e l'enografia nazionale e la classificazione dei vini Vdt, Igt, Doc, Docg. Saranno affrontate le principali normative vitivinicole nei paesi della Unione europea, la lettura di un'etichetta, le caratteristiche, la diffusione e l'utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.

Le altre lezioni riguarderanno la birra (26 febbraio), distillati e liquori (primo marzo), l'enogastronomia (4 marzo), le funzioni del sommelier (8 marzo), la visita a un'azienda vitivinicola (11 marzo) e, nell'ultima lezione, del 18 marzo, l'approfondimento sulla degustazione e autovalutazione.