

# Programma ABC del Vino

## LEZIONE I

### Lezione I TEORIA

- La vigna
- La vite
- La maturazione dell'uva
- La vendemmia
- La vinificazione
- L'affinamento

### Lezione I DEGUSTAZIONE

- Le tre fasi della degustazione
- La scelta del calice
- L'esame visivo

### Lezione I DEGUSTAZIONE E REDAZIONE SCHEDA TECNICA

## LEZIONE II

### Lezione II TEORIA

- La spumantizzazione

### Lezione II DEGUSTAZIONE

- L'esame olfattivo

### Lezione II DEGUSTAZIONE E REDAZIONE SCHEDA TECNICA

---

RESIDENZA D'EPOCA E CASA D'ACCOGLIENZA RELIGIOSA

Via Luca Giordano 2, Napoli 80127 | [www.chiostrosanfrancesco.it](http://www.chiostrosanfrancesco.it)

[info@chiostrosanfrancesco.it](mailto:info@chiostrosanfrancesco.it) | +39 081 1938 4301

PETRA 1892 S.R.L. | P.Iva 09534071213 | [petra1892@pec.it](mailto:petra1892@pec.it)

### **LEZIONE III**

#### Lezione III TEORIA

- Le classificazioni del vino
- Come si legge un'etichetta
- Il vino biologico/naturale/convenzionale/vegano
- Riconoscere i difetti del vino
- Le principali domande (e risposte) nel mondo del vino

#### Lezione III DEGUSTAZIONE

- L'esame gusto-olfattivo

#### Lezione III DEGUSTAZIONE E REDAZIONE SCHEDA TECNICA

### **LEZIONE IV**

#### LEZIONE IV TEORIA

- L'abbinamento cibo vino

#### Lezione IV DEGUSTAZIONE

- Tecniche di abbinamento

#### Lezione IV DEGUSTAZIONE E REDAZIONE SCHEDA TECNICA

#### Lezione IV PROVA FINALE E VALUTAZIONE A PUNTEGGIO.

Ad ogni partecipante sarà fornito il materiale didattico e le schede di degustazione.

---

**RESIDENZA D'EPOCA E CASA D'ACCOGLIENZA RELIGIOSA**

Via Luca Giordano 2, Napoli 80127 | [www.chiostrosanfrancesco.it](http://www.chiostrosanfrancesco.it)

[info@chiostrosanfrancesco.it](mailto:info@chiostrosanfrancesco.it) | +39 081 1938 4301

PETRA 1892 S.R.L. | P.Iva 09534071213 | [petra1892@pec.it](mailto:petra1892@pec.it)