

SEMINARIO DEGUSTATORI UFFICIALI

PRIMA GIORNATA

- 8.30 - 9.00** Registrazione Corsisti
- 9.00 - 9.15** Saluti, presentazione e obiettivi del Seminario
- 9.15 - 10.30** Viticoltura, enologia e qualità del vino
- 10.30 - 11.30** Tecnica della degustazione e terminologia AIS
- 11.30 - 11.45** *Coffee-break*
- 11.45 - 13.00** Degustazione di 4 vini campione
- 13.00 - 14.00** *Colazione di lavoro*
- 14.00 - 15.30** Evoluzione del vino. Spumanti, Vini Liquorosi e Passiti
- 15.30 - 16.30** Valutazione a punteggio
- 16.30 - 18.00** Degustazione di 5 vini campione

SECONDA GIORNATA - ESAME **9.00 - 10.00:** Prova scritta **Dalle 10.15:** Prova orale

I partecipanti devono presentarsi in divisa sia al seminario sia all'esame di abilitazione.

Prova scritta - Compilazione di un questionario composto da 60 domande a risposta chiusa (30 V/F e 30 con risposta a scelta multipla) e 30 a risposta aperta, relative a viticoltura/enologia in funzione, in particolare, della tecnica, dei principi e della terminologia della degustazione.

Prova orale - Degustazione di un vino davanti a un Commissario, che valuta la capacità di degustare e di descrivere un vino con la terminologia AIS, di valutare la qualità del vino (punteggio attribuito al vino), oltre a disinvoltura, sicurezza e precisione evidenziate durante la degustazione.