



Corso ANAG di 1° LIVELLO

In collaborazione con AIS Romagna

Tutte le lezioni avranno inizio alle 20.30 e dureranno circa due ore

1° LEZIONE 13 febbraio 2019

- L'Anag: chi è, finalità, simbolo, divisa.
- struttura del corso - principi di degustazione -le schede.

Assaggio guidato di 2 grappe.

2° LEZIONE 20 febbraio 2019

-analisi sensoriale – gli scopi, la tecnica, i sensi. Principi di degustazione. Analisi attraverso l'Olfatto, il Retrolfatto, il Gusto.

Assaggio guidato di quattro grappe

3° LEZIONE 27 febbraio 2019

-Le acquaviti - Origine, la legge e regolamenti.

Grappe regionali – Etichetta - Le vie dell'uva.

Assaggio guidato di quattro grappe

4° LEZIONE 06 marzo 2019

-La grappa e la distillazione. Un'acquavite unica al mondo. L'acino dell'uva, la chimica . La distillazione, gli impianti e le disposizioni legislative. Tipologia di grappe.

Assaggio guidato di quattro grappe

5° LEZIONE 13 marzo 2019

Impariamo a bere. Alcol e cultura. Conoscere l'alcol, limiti e consigli.

Alcol come alimento.

Assaggio guidato di quattro grappe.

È opportuno effettuare alla fine del corso una visita ad una distilleria, da decidere prima della fine del corso e con la massima partecipazione.