

Corso: WINES, SPIRITS & COCKTAILS. DEGUSTARE VINI, LIQUORI E DISTILLATI.

Il corso si articolerà in **10 lezioni da 3 ore ciascuna**, nelle quali si approfondiranno le conoscenze delle variegate tipologie di vino, di diversi distillati premium, attraverso l'analisi visiva ed olfattiva e la degustazione.

Responsabile corso prof. Luigi Manzo – Docente Antonio Scollo

### **Elenco lezioni**

15/1 • Il Gin, curiosità di un celebre distillato e degustazione • Il Martini Dry

Analisi Gusto-Olfattiva del GIN.

17/1 Il più celebre distillato dell'Est: la Vodka • Il Vesper cocktail

Analisi Gusto-Olfattiva della VODKA.

22/1 Le varie tipologie di vino ed il loro specifico utilizzo nella moderna enogastronomia.

Sapori dall'Estremo Oriente: il Sakè. Analisi Gusto-Olfattiva del SAKE'.

24/1 • Lo Champagne: Un territorio, una storia ed un metodo di spumantizzazione. • Lo Champagne come e quando servirlo ed il suo accostamento con il cibo. • Il Cognac e lo Champagne Cocktail Degustazione di un vino Champagne o Metodo Classico Analisi Gusto-Olfattiva del Cognac.

29/1 • I grandi spumanti Italiani ed il Cava • Metodo Classico e metodo Martinotti. Spumanti non dosati e spumanti dolci. Quando e come servirli ed il loro avvicinamento al cibo. • Il Whisky ed il Whiskey • Il Manhattan Degustazione di un vino Spumante metodo Martinotti Analisi Gusto-Olfattiva del WHISKY.

31/1 • I vini aromatizzati: origine, produzione e diffusione • Prima del Cognac...l'Armagnac Degustazione di tre diverse tipologie di vermouth Analisi Gusto-Olfattiva dell'ARMAGNAC.

5/2 • I grandi vini liquorosi: dal Marsala al Porto, Lo Sherry ed il Madeira • I distillati a base di frutta: il Calvados • Angel Face ed i drink a base di distillati di frutta Degustazione di due tipologie di vino liquoroso Analisi Gusto-Olfattiva del CALVADOS.

7/2 • La conservazione del vino; temperatura di servizio ed i bicchieri adatti. La conservazione dei distillati; temperatura di servizio ed i bicchieri adatti

Il Brandy e il Metaxa. Analisi Gusto-Olfattiva del BRANDY ITALIANO.

12/2 • Esempio di un menu, dall'antipasto al dolce, con abbinamenti tipici per: tradizione, territorio e sapori. • Il distillato dei pirati e dei corsari: il Rum. • Il vero Mojito Analisi Gusto-Olfattiva di alcuni tipi di RON e RUM.

14/2 • La Grappa e l'analisi gusto olfattiva di una Grappa italiana • Test di autovalutazione e consegna attestato di partecipazione di degustatore

**Il corso prevede inoltre libro di testo, attestato di partecipazione, tessera associativa e copertura assicurativa. Per chi si iscrive al corso, il costo è 300 euro (materiale didattico e vini da degustare compresi). Una quota verrà devoluta per il progetto di beneficenza del prof. Liparulo**

Per informazioni: info@aibmproject.it – 3396696464 – Oppure Antonio Scollo:

[errantsommelier@gmail.com](mailto:errantsommelier@gmail.com) - 3756080846