



À partir d'Octobre
2020

COURS DE DEGUSTATION ET D'ŒNOLOGIE d'ITALIE

Car le professionnalisme sur le vin ne s'invente pas!

Deux mini-cours intensifs pour....

1) Savoir déguster un vin/ Connaitre les étapes et l'évolution du vin en Italie/ Connaitre les principales techniques œnologiques



2) Tout savoir sur les plus importantes appellations du Nord, du Centre et du Sud d'Italie

Enseignante : Isabella Sardo, présidente DILasbl, 'Degustatore Ufficiale' AIS, Meilleur Sommelier du Luxembourg 2008.

Prix par personne : 150 euros le premier mini-cours ; 200 euros le deuxième. Un prix forfaitaire de 333 euros est proposés à ceux qui décident de s'inscrire aux deux (et une Carte Amis de DIL 2020 en cadeau). Le prix comprend tout le

matériel nécessaire pour suivre les cours, tous les vins et le dîner conclusif du deuxième mini-cours.

Tous les lundis soir A PARTIR DU 12 OCTOBRE 2020 à 19h00, chez la salle Conférence du Circolo Curiel, 107 Route d'Esch, 1471 Luxembourg



A cause de l'urgence Covid, l'organisation des cours de dégustations de DIL dans les éditions 2020/2021 est modifiée comme suit: des classes d'un maximum de 10 étudiants ; port du masque lors de la partie théorique ; auto-certification sur l'état de santé de chacun ; assainissement régulier de la salle de dégustation. En plus, les modules proposés ont une durée de trois rencontres théoriques au lieu des huit ordinaires. Le programme d'études, toutefois, reste inchangé.

Places limitées, de 5 à 10 maximum

Veillez nous écrire à dil.degustatori@gmail.com ou appelez nous au +352-691593065.

Inscriptions possibles jusqu'au 9 Octobre 2020 moyennant virement à Degustatori Italiani

Lussemburgo IBAN : LU59 0019 4055 7483 4000

Seules les inscriptions accompagnées de leur règlement pourront être prises en considération



CALENDRIER du premier mini-cours

12 Octobre 2020: Introduction à l'histoire de l'œnologie d'Italie; premières bases de technique de dégustation. Trois vins à déguster : Barbera doc, Chianti Classico docg, Primitivo di Manduria doc.

19 Octobre 2020: Petit excursus œnologique : de la vigne à la bouteille. Trois vins en dégustation : Pecorino doc, Montefalco Rosato docg, Teroldego doc

26 Octobre 2020: Les mousseux et les vins moelleux. Quatre vins à déguster: Prosecco docg, Franciacorta docg, Moscato d'Asti docg, Passito di Pantelleria doc.

CALENDRIER du deuxième mini-cours:

9 Novembre 2020 : Les vins du nord. Trois vins à déguster : Ribolla Gialla doc, Barolo docg, Amarone della Valpolicella docg

16 Novembre 2020: Les vins du centre. Trois vins à déguster : Un 'Supertuscan', Sagrantino di Montefalco docg, Montepulcian d'Abbruzzo doc.

23 Novembre 2020: Les vins du sud. Trois vins à déguster : Greco di Tufo docg, Castel del Monte Riserva docg, Etna Rosso doc.

30 Novembre 2020: Après un Test conclusif (avec dégustation à l'aveugle de deux vins) le cours se termine par un diner didactique. La dernière rencontre se déroulera autour d'une table, et, en accord avec les trois vins prévus, l'on aura un dîner complet. Trois vins à déguster : Fiano d'Avellino docg, Brunello di Montalcino docg, Albana di Romagna Passito docg.



NB : Seul ceux qui auront suivi l'ensemble des deux mini-cours et passé le test auront droit à l'attestation DIL d'expertise sur les vins d'Italie Niveau 1

Ces cours DIL sont réalisés grâce au soutien de



it's wine
EXPORT MANAGEMENT

*** VINI D'ITALIA ***



Keep calm & drink "
Vino..."
by Antonio Palazzi
Palant s.à.r.l.
Tél: 671 511 837

palant@pt.lu www.viniditalia.lu