

AGGIORNAMENTO NUOVA TERMINOLOGIA AIS

Udine, 16 marzo 2024

Centro culturale delle Grazie - Via Pracchiuso 19, Udine

Ore 9.15 – Accredito dei partecipanti

Ore 9.30 – Inizio dei lavori

La nuova scheda

Concetti introduttivi

Tipologia, modello e categoria: significato della terminologia

La fase visiva

Descrizione dei colori e delle altre sensazioni visive dei vini: fermi, frizzanti e spumanti

Degustazione di 3 vini significativi al fine dell'identificazione cromatica e visiva del vino

La fase olfattiva

Sequenza e significato dei termini. Definizione della qualità olfattiva e i valori della stessa

Degustazione di 3 vini significativi al fine dell'identificazione olfattiva e qualitativa del vino

12.30 – Light lunch in sede

13.30 – Ripresa dei lavori

La fase gusto-olfattiva e le considerazioni finali

Sequenza e significato dei termini. Il gusto dei vini spumanti e frizzanti

Degustazione di 3 vini significativi al fine dell'identificazione della qualità gusto-olfattiva del vino

Considerazioni finali e qualità complessiva

18.30 - Fine dei lavori