



## 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**