

**“CORSO PER IL RICONOSCIMENTO
DEI PIU’ COMUNI VITIGNI DA VINO COLTIVATI
IN TOSCANA E TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI”**

**Docenti: Dr. Roberto Bandinelli esperto di ampelografia
Per. Agr. Marco Chellini - Enologo**

Programma del corso:

1^ Lezione 6 luglio 2011:

lezione teorica in aula in cui verranno descritti i metodi di riconoscimento e trattati i principali caratteri dei più comuni vitigni da vino a bacca rossa e bianca.

La lezione si svolgerà presso L’Istituto Tecnico Agrario di Firenze in Via delle Cascine n. 11 Firenze.

Inizio ore 9.30, fine lezione prevista per le 12.30.

2^ Lezione 8 luglio 2011:

lezione pratica in campo dedicata al riconoscimento dei più comuni vitigni da vino a bacca rossa.

La lezione si svolgerà presso l’Azienda Agricola Antinori in Via Santa Maria Macerata n. 1 nel Comune di San Casciano Val di Pesa (FI). Breve visita alla cantina.

Inizio ore 9.00, fine lezione prevista per le 12.30.

All’inizio della lezione interverrà per un saluto il Sindaco del Comune di San Casciano Massimiliano Pescini.

3^ Lezione 15 luglio 2011:

cena con degustazione vini e lezione sulle tecniche di assaggio. Saranno degustati vari vini composti con vitigni visionati in campo nelle lezioni precedenti. La lezione di degustazione sarà tenuta dal Per. Agr. Marco Chellini Enologo.

La serata si svolgerà presso l’Agriturismo il Leccio di Strada in Chianti (FI) www.agriturismoilleccio.it

Inizio ore 19.00.

Il costo della cena è di 28 € a persona.

COLLEGIO DEI PERITI AGRARI
E DEI PERITI AGRARI LAUREATI DELLA PROVINCIA DI FIRENZE

4^ Lezione 25 luglio 2011:

lezione pratica in campo dedicata al riconoscimento dei più comuni vitigni da vino a bacca rossa e bianca.

La lezione si svolgerà presso l'Azienda Agricola Villa Cerna in Località Montauto nel Comune di San Gimignano (SI).

Inizio ore 9.00, fine lezione prevista per le 12.30.

5^ Lezione 8 settembre 2011:

lezione pratica in campo dedicata al riconoscimento dei più comuni vitigni da vino a bacca rossa nel periodo della vendemmia.

La lezione si svolgerà presso la Fattoria di Pisignano in Località Pisignano nel Comune di San Casciano Val di Pesa (FI).

Inizio ore 9.00, fine lezione prevista per le 13.00.

6^ Lezione 13 ottobre 2011:

lezione pratica in campo dedicata al riconoscimento dei più comuni vitigni da vino a bacca rossa nel periodo di inizio autunno.

La lezione si svolgerà presso la Fattoria Casa Emma nel Comune di Barberino Val d'Elsa (FI).

Inizio lezione in campo ore 9.00, fine lezione prevista per le 12.30.

Ore 12.30 inizio pranzo con degustazione di vini. La lezione di degustazione sarà tenuta dal Per. Agr. Marco Chellini Enologo.

Il costo del pranzo è di 30 € a persona.

7^ Lezione 10 novembre 2011:

lezione pratica in campo dedicata al riconoscimento dei più comuni vitigni da vino a bacca rossa nel periodo autunnale.

La lezione si svolgerà presso Castello D'Albola in Comune di Radda in Chianti (SI).

Sarà visitato il Castello e fatta una piccola degustazione dei vini aziendali.

Inizio ore 9.30, fine lezione prevista per le 13.00.

8^ Esame 17 novembre 2011:

Esame scritto per valutare l'apprendimento e per il rilascio dell'attestato.

L'esame si svolgerà presso L'Istituto Tecnico Agrario di Firenze in Via delle Cascine n. 11 Firenze.

Inizio ore 9.30, fine lezione prevista per le 12.30.

COLLEGIO DEI PERITI AGRARI E DEI PERITI AGRARI LAUREATI DELLA PROVINCIA DI FIRENZE

Costo del corso: 140,00 €. La quota non comprende il costo delle cene/pranzi.

Costo del corso per tirocinanti: 70,00 €. La quota non comprende il costo delle cene/pranzi.

Costo per singola lezione: 25 €. La quota non comprende il costo delle cene/pranzi.

Modalità di iscrizione: le iscrizioni sono sempre aperte tramite la compilazione della scheda di adesione da inviare tramite fax al numero 055.2345362. L'interessato sarà contattato dal Collegio per la conferma di iscrizione e per le modalità di versamento della quota di partecipazione.

Posti disponibili: massimo 30 persone.

Il Collegio si riserva la facoltà di modificare il programma del corso in base alle previsioni meteorologiche ed alle eventuali diverse necessità delle aziende che ci ospiteranno.

Eventuali cambiamenti di programma saranno comunicati con più preavviso possibile.

SCHEDA DI ADESIONE

**“CORSO PER IL RICONOSCIMENTO
DEI PIU’ COMUNI VITIGNI DA VINO COLTIVATI
IN TOSCANA E TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI”**

Nome*: _____

Cognome*: _____

In qualità di: _____

Ente/Azienda/Albo Professionale* _____

Indirizzo: _____

Telefono*: _____ Mail*: _____

Data di adesione _____

* DATI OBBLIGATORI

INVIARE L’ADESIONE AL NUMERO DI FAX

055.2345362

L’interessato sarà contattato dal Collegio per la conferma dell’iscrizione e per le modalità di pagamento della quota di partecipazione.