

Progetto: “Il mondo enologico Francese in lingua francese”

Programma

- Lezione 1: Presentazione dei partecipanti e valutazione dei vari livelli.
- Lezione 2: Terminologia dalla A alla B. Louis Pasteur e Jean-Antoine Chaptal.
- Lezione 3: Terminologia dalla C alla D. Dall’arte alla scienza.
- Lezione 4: Terminologia dalla E alla F. Enologo e sommelier. Breve storia del vetro.
- Lezione 5: Terminologia dalla F alla G. Principali vitigni francesi. Ampelografia.
- Lezione 6: Terminologia dalla G alla M. Territori e vitigni regionali.
- Lezione 7: Terminologia dalla M alla N. Storia delle appellazioni e riforme.
- Lezione 8: Terminologia dalla O alla P. Storia del bicchiere della bottiglia del sughero.
- Lezione 9: Terminologia dalla R alla S. Storia del successo commerciale dei vini francesi.
- Lezione 10: Terminologia dalla S alla V. Storia delle bariche. Il futuro del vino.

Al termine del corso sarà consegnato una scheda di gradimento del progetto, da compilare in forma anonima e da consegnare alla segreteria, quale resoconto del lavoro svolto dall’associazione “La Petite France”.

Il corso ha per obiettivo la familiarizzazione dello studente con la terminologia del mondo enologico in lingua francese e in nessun caso si vuole sostituire a un corso scientifico enologico.