

ANAG

assaggiatori grappa e acquaviti



ASSOCIAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI GRAPPE ED ACQUAVITI

L'ANAG, fondata nel 1978 con il proposito di codificare e divulgare un metodo obiettivo di valutazione della grappa e delle altre acquaviti, ha sede presso la Camera di Commercio di Asti. È una federazione di Associazioni Regionali a loro volta suddivise in Sezioni Provinciali. Queste ultime hanno il compito di organizzare i corsi per Aspiranti Assaggiatori e provvedere alla formazione permanente degli aderenti al sodalizio.

PRESENTAZIONE DEL CORSO

Con questo corso l'ANAG si propone di sensibilizzare i consumatori su conoscenza e consumi dei prodotti di qualità: Attraverso 5 serate didattiche esperti del settore approfondiranno argomenti tecnici e guideranno i partecipanti in degustazioni professionali che permetteranno loro di poter conoscere le diversità delle grappe proposte. L'ultima serata prevede la trattazione di argomenti riguardanti il consumo consapevole dell'alcol e gli eventuali danni alla salute provocati dall'abuso dello stesso.

MATERIALE DIDATTICO FORNITO IN DOTAZIONE

- Valigetta con bicchieri ufficiali ANAG per la degustazione della grappa
- Libro di testo
- Cartellina, blocco appunti e penna
- Quaderno degli assaggi con il regolo per la codifica dei risultati della scheda di degustazione
- Sottobicchieri numerati e libretto dell'assaggiatore

LEZIONE 1 – Martedì 2 marzo 2010

- Consegna del materiale didattico
- L'ANAG: struttura e finalità
- La scheda di degustazione e quella per i concorsi
- Degustazione di 2 grappe ed avvicinamento all'analisi sensoriale

LEZIONE 2 – Martedì 9 marzo 2010

- L'analisi sensoriale: scopo – tecnica - I nostri sensi
- Il metodo di degustazione e la relativa scheda
- Degustazione di 4 grappe

LEZIONE 3 – Martedì 16 marzo 2010

- Le origini delle acquaviti
- La legge sulle acquaviti
- Degustazione di 2 acquaviti e di 2 grappe

LEZIONE 4 – Martedì 23 marzo 2010

- La grappa: un'acquavite unica al mondo
- La chimica della grappa
- La distillazione
- La legge sulla distillazione
- Degustazione di 4 grappe

LEZIONE 5 – Martedì 30 marzo 2010

- Impariamo a bere: alcol e cultura
- Impariamo a conoscere il mondo dell'alcol
- Alcol e guida
- Alcol come alimento
- Degustazione di 4 grappe

Il (La) sottoscritto (a)

Cognome

Nome

Domiciliato (a) a

Via n.

C. A. P.: Prov.:

Telefono

Fax

Cellulare

E-mail

Professione

*chiede d'isciversi all'ANAG
e di partecipare al Corso di 1° livello
per assaggiatori di Grappa*

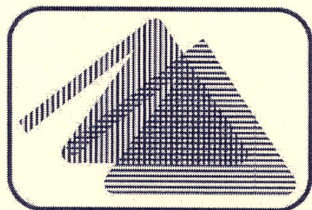
*A tal proposito versa contestualmente
la quota associativa all'ANAG.*

Data

Firma

SCHEDA DI ADESIONE

Richiesta di iscrizione al corso
da compilare sul retro,
ritagliare lungo la linea e consegnare



ANAG

assaggiatori grappa e acquaviti

ASSOCIAZIONE DEL VENETO

SEZIONE DI TREVISO

Quota di partecipazione al corso di 1° livello

(min. 15 persone)

€ 120,00

Compreso:

- ❖ Materiale didattico specificato a tergo
- ❖ Distillati in degustazione
- ❖ Attestato di partecipazione

Escluso:

- ❖ Eventuale costo per l'organizzazione di una visita in distilleria (consigliata).
- ❖ Cena di fine corso da effettuarsi 30-40 giorni dalla fine del medesimo per la consegna degli attestati e delle tessere associative.

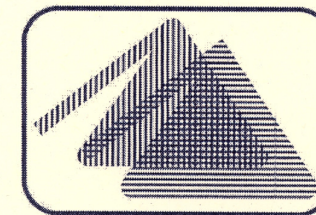
N.B.:

Al suddetto costo dovrà essere aggiunta l'iscrizione all'ANAG, valida per tutto il 2010, pari a € 50,00.

**PER ADESIONI ED ISCRIZIONI
È RICHiesto
UN ACCONTO DI € 50,00**

Sede ed orario del corso

**Trattoria - Enoteca
Da Giorgio Schiavon
Via Contrada, 12 - Falzè di Trevignano
Ore 20.30 – 22.30**



ANAG

assaggiatori grappa e acquaviti

ASSOCIAZIONE DEL VENETO

SEZIONE DI TREVISO

**Presidenza provinciale
Vice-Presidenza regionale**
Cell.: 347 0139351
E-mail: p.treviso@anag.it

Segreteria provinciale
Cell.: 334 2635055
E-mail: s.treviso@anag.it

Sito web dell' Associazione:
www.anag.it