

## DO YOU SPEAK WINGLISH? L'INGLESE TECNICO APPLICATO AL VINO

Vista la crescente globalizzazione e la stessa natura internazionale del mondo del vino, con flying winemakers, blind tastings, wine festivals, non è più una scelta professionalmente sostenibile fare a meno degli strumenti tecnici in lingua inglese per poterci relazionare con colleghi, collaboratori, giornalisti, studenti, produttori e tecnici oltre i confini nazionali, per non parlare di siti internet, blog e libri raramente tradotti in italiano.

Nasce da una collaborazione tra Vinidea e la scuola certificata WSET **Veni Vidi Vini** di Ravenna, un corso d'inglese tecnico applicato al vino. Il corso è rivolto a chiunque sia già in possesso di discrete conoscenze d'inglese e studi o lavori in campo vitivinicolo, enologico o più in generale, semplicemente abbia a che fare col mondo del vino in ambito internazionale o con clientela, colleghi, studenti stranieri.

L'impostazione didattica prevede una sessione frontale, durante la quale verrà affrontato il lessico specializzato, alternata ad una sessione pratica, che prevede da una parte **visite in vigneto e in cantina** per illustrare sul campo la terminologia utilizzata, e dall'altra la **degustazione** di alcuni campioni di vino condotta direttamente in lingua inglese.

Corso di livello avanzato, per la partecipazione è indispensabile una buona conoscenza di base della lingua inglese.

### PROGRAMMA

1. L'inglese in vigneto.
  - a. clima e fattori ambientali
  - b. caratteristiche della vigna e del terreno
  - c. ciclo vegetativo della vite
  - d. forme di allevamento e pratiche agronomiche
  - e. malattie
2. L'inglese in cantina.
  - a. Vinificazione e pratiche di cantina
  - b. Attrezzature e materiali
3. L'inglese nel bicchiere.
  - a. Terminologia
  - b. **Degustazione** di vini di diverse tipologie e colore.

Codice **VVV01A**; la **durata** del corso è di circa **8 ore**.

Docente: dott. **Enrico DONATI**, *Veni Vidi Vini*

Ai soci **Assoenologi** verranno riconosciuti **crediti formativi** per la partecipazione a questo corso. Per farne richiesta, inviare una copia dell'attestato di partecipazione a: [formazione@assoenologi.it](mailto:formazione@assoenologi.it)

#### ENRICO DONATI

*Enrico Donati ha cominciato a sviluppare un interesse per il vino durante gli anni spesi a studiare archeologia medievale all'Università di Siena. Subito dopo l'università, ha terminato velocemente e con successo il percorso dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier), ed è partito per l'estero, prima come sommelier alle Maldive, in seguito al prestigioso Gleneagles Hotel, in Scozia, dove ha approfondito lo studio dei vini del mondo grazie ai corsi WSET, per poi tornare nell'arcipelago maldiviano come "flying sommelier & consultant" per un distributore di vini, affiancando il lavoro di sommelier a quello di vendite, consulenza, organizzazione di eventi e formazione del personale alberghiero. Nel 2015 Enrico Donati è diventato uno dei pochi italiani a ottenere l'ambito Diploma del WSET, il Wine and Spirit Education Trust di Londra, di cui da anni è tutor e ora anche educatore certificato; a complemento di un percorso durato numerosi anni, nel marzo 2017 Enrico apre la propria scuola di formazione su vini e distillati, una delle pochissime certificate in Italia dal WSET, chiamata VENI VIDI VINI, in onore al vino e alla passione per la storia e l'archeologia che tuttora coltiva.*



Date e sedi: lunedì 25 marzo 2019 9h00 – 17h00 Ist. Tec. Agrario "Cosimo Ridolfi", Scerni (CH)  
 martedì 26 marzo 2019 9h00 – 17h00 Isvea, Poggibonsi (SI)

**Termini di iscrizione: 21 marzo 2019**, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti** possibile per ogni sede.

È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, rispettivamente **entro il 13 marzo 2019**.

|  |                        |                       |
|--|------------------------|-----------------------|
| Quote d'iscrizione VV01A (IVA 22% inclusa):                                  | entro il 13 marzo 2019 | dopo il 13 marzo 2019 |
| Tariffa base   | 170 €                  | 220 €                 |
| Tariffa ridotta riservata ai soci SIVE e altre associazioni convenzionate(*) | 130 €                  | 180 €                 |

(\*) *elenco completo su [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it)*

La **quota comprende**: il materiale didattico<sup>(S)</sup>, la degustazione dei vini e l'attestato di partecipazione. È escluso il pranzo.

Esclusivamente per il corso a Scerni, è possibile usufruire del pranzo presso la mensa dell'Istituto C. Ridolfi, (al costo supplementare di 15 € IVA inclusa, pagabili direttamente in loco).

**NB:** per razionalizzare l'accesso alla mensa è indispensabile segnalare la richiesta barrando l'apposita casella sul modulo di iscrizione (da inviare almeno una settimana prima del corso).

<sup>(S)</sup> Successivamente al corso verrà fornito un link per scaricare la documentazione via internet.

In caso di **partecipazione di più persone di una stessa azienda** (fattura unica), sono previste le seguenti **riduzioni**:

- 10% per due partecipanti
- 15% per tre partecipanti
- 20% per quattro o più partecipanti

Deve essere compilato un solo modulo per tutti i partecipanti, da inviare via fax o email. **Non è possibile utilizzare l'iscrizione online.**

NB: questa scontistica non si applica alle eventuali tariffe promozionali.

**Modalità di partecipazione:** l'iscrizione può essere fatta direttamente on-line dal sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it). In alternativa è possibile compilare il modulo reperibile sullo stesso sito ed inviarlo a Vinidea via fax (0523/87.63.40) o email ([iscrizioni@vinidea.it](mailto:iscrizioni@vinidea.it)). **L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento della quota**, secondo le modalità richieste.

Entro lo scadere del termine di adesione Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti via e-mail per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire sul modulo di adesione recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

I corsi saranno **attivati** al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti previsto per ogni sede**.

Si consiglia di leggere attentamente la scheda CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI pubblicata sul sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it).