

Advanced level - GLOBALT

5 timer | Kvalifikasjon - Valpolicella Scholar

Dette kurset er utformet for vinentusiaster og fagpersoner som ønsker å øke kunnskapen om Valpolicella-regionen. Dette 5-timers kurset består av ett kurs delt inn i to deler.

Den første delen vil omfatte følgende temaer:

- Terroiret og de forskjellige produksjonsområdene: Valpolicellas vinproduksjonsområde er svært egnet til å produsere kvalitetsviner.
- De innfødte druesortene i Valpolicella: Valpolicella-viner produseres av en blanding ulike druesorter.
- Appassimento: En av teknikkene som gjør produksjonen av vin fra Valpolicella unik, er appassimento (tørring av druer) i såkalte "fruttai".

Den andre delen vil ta for seg essensielle elementer knyttet til følgende aspekter av vinene:

- Produksjonsstiler og vinframstillingsmetoder: I Valpolicella produseres rødviner ved hjelp av samme blanding, men med forskjellig alkoholinnhold, struktur og kommersiell posisjonering.
- Kommersielle og juridiske aspekter: Det vil bli gitt informasjon om posisjoneringen av Valpolicella-viner på verdensmarkedene, nøkkelfaktorer for sporbarhet og beskyttelse av Valpolicella-viner.
- Historien til Recioto og Amarone: Valpolicellas vintradisjon ble født i romertiden og har passert gjennom århundrer og til i dag.

Tid for smaking. Alle typer vin produsert i Valpolicella.

Det vil bli avholdt en multiple-choice test og en blindsmaking på slutten av kurset for å oppnå sertifikatet.

Advanced Level - WORLD WIDE

5 Hours | Qualification – Valpolicella Scholar

This course is designed for wine enthusiasts and professionals interested in increasing their knowledge about Valpolicella region. This 5-hour course consists of one lesson divided into two parts.

The first part will include the following topics:

- The *terroir* and the different production zones: the Valpolicella wine production territory, in its complexity, is extremely suitable to produce quality wines.
- The native grape varieties of Valpolicella: Valpolicella wines are produced from blends of different grape varieties.
- The Appassimento: one of the techniques that makes the production of wine in Valpolicella unique is the one of the appassimento (drying grapes) in the so called "fruttai"

The second part will deal with the essential elements concerning the following aspects of wines:

- Production styles and winemaking techniques: in Valpolicella, red wines are produced using the same blend, but with different alcohol contents, structure, and commercial positioning.
- Commercial and legal aspects: there will be provided notions on the positioning on the world markets of Valpolicella wines, the key factors on traceability and protection of Valpolicella wines.
- The history of Recioto and Amarone: the viticultural tradition of Valpolicella was born in Roman times and passed down through the centuries to the present day.

Tasting time. All types of wine produced in Valpolicella.

A multiple-choice test and a blind tasting will take place at the end of the course to obtain the certificate.