





**VINO E DINTORNI – dal
vigneto al bicchiere**





TEORIA & PRATICA

- Storia della viticoltura dalle origini ai giorni nostri;
- La vigna – produzione delle uve;
- La cantina – componenti del vino;
- Esame visivo, olfattivo e gustativo del vino;
- Regioni vitivinicole in Italia;
- Abbinamento cibo-vino.

WINENGLISH – from vineyard to glass





TEORIA

- Storia della viticoltura dei paesi anglofoni;
- Terminologie del settore.

PRATICA

- Traduzione di una regione vitivinicola anglofona;
 - Scheda tecnica di un vino;
 - Etichetta;
 - Intervista.



VIN CÉFRAN – du vignoble au verre

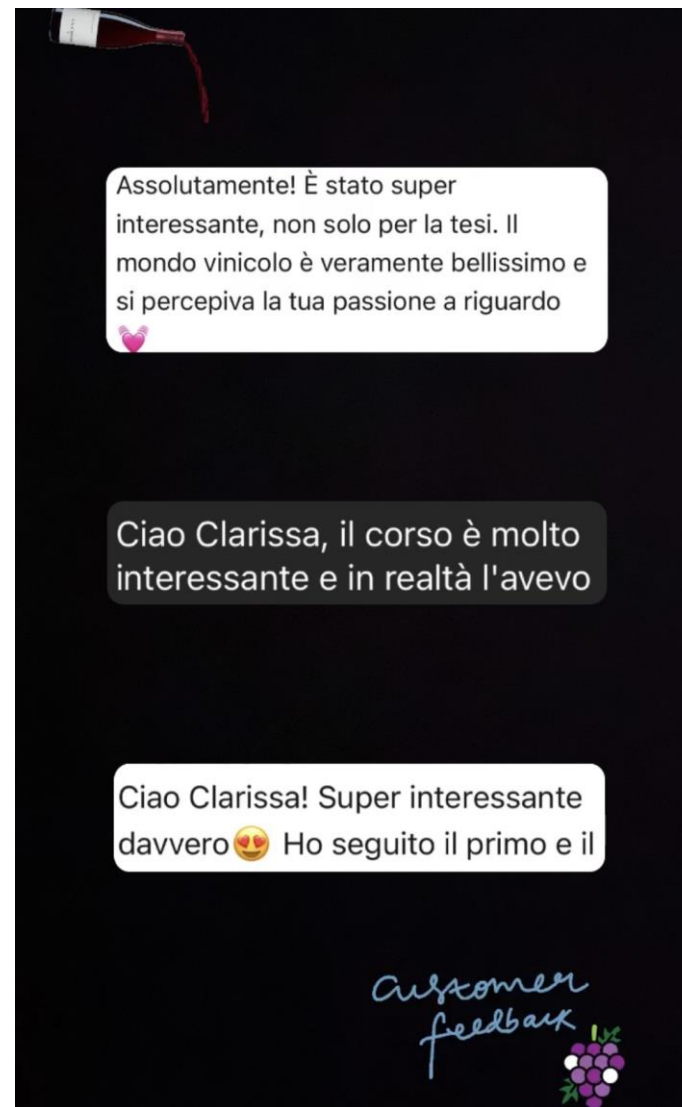



TEORIA

- Storia della viticoltura nei paesi francofoni;
- Terminologie del settore.

PRATICA

- Traduzione di una regione vitivinicola francofona;
 - Scheda tecnica di un vino;
 - Etichetta;
 - Intervista.



✕  **Alessia Di Cunto**
2 recensioni

★★★★★ ⓘ 3 mesi fa

Ho avuto modo di collaborare con Clarissa in più occasioni e non posso che straconsigliarla.

Professionale e puntuale in tutto ciò che fa, mostra grandi conoscenze e abilità nel suo mestiere. Specie nel settore vitivinicolo, non potreste desiderare di meglio.

🙏 1 [← Rispondi](#) ...

 **Valentina Antonioni** · 1*
Interprete e traduttrice EN-DE<=>IT
20 ore · 🌐


🍷 Nel mese di aprile ho partecipato al corso organizzato da **Parole Migranti** sulla traduzione in ambito vitivinicolo e sono rimasta piacevolmente sorpresa dalla vastità e complessità di questo settore.

🍷 Nel primo modulo teorico ho potuto ampliare le mie conoscenze sulla storia della viticoltura, il processo di vinificazione, le differenze tra vini rossi e vini bianchi, l'abbinamento cibo-vino e molto altro. Ora so quanto è importante il terroir (parola che non si traduce in nessuna lingua) per la produzione di un vino e qual è il modo corretto per versare e poi degustare il vino nel calice (no, non si fa a caso!).

🌐 Nel secondo modulo abbiamo spostato il focus sulla produzione vitivinicola di diversi paesi anglofoni come gli Stati Uniti (la Napa Valley in particolare), il Canada, l'Australia, la Nuova Zelanda e il Sudafrica. Abbiamo poi approfondito la terminologia settoriale grazie ad alcune esercitazioni pratiche 🍷>📄: la traduzione di un testo, di una scheda tecnica e di un'etichetta.

🍷 Ciliegina sulla torta è stata l'ultima esercitazione che da interprete ho apprezzato moltissimo, ovvero una consecutiva di una breve intervista a Raimonds Tomsons (miglior sommelier del mondo 2023).

🍷 Ringrazio **Clarissa Bottes** per la disponibilità e la preparazione dimostrata durante il corso!

✕  **Emanuela Benedetti**
2 recensioni

★★★★★ ⓘ 1 mese fa

Clarissa riesce a trasmettere nel corso la sua passione per il vino. È molto preparata sull'argomento e ha una padronanza linguistica ineccepibile. Mi ha anche fatto riscoprire alcune mie doti che avevo dimenticato e per questo la ringrazio ancora di più. Brava 🙌!

🙏 1 [← Rispondi](#) ...