



Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal **13.09.2021** al **22.11.2021**

Sede del corso: **Grand Hotel MEDITERRANEO - FIRENZE**, Lungarno del Tempio 44

Orario lezioni: **15.00 - 17.00** (sessione pomeridiana) **20.15 - 22.15** (sessione serale)

Open day: ritiro materiale, conferma iscrizione: **Lun 06.09.21** e **Mer 08.09.21** - Orario: **15.00 - 21.00**

Lun 13.09.2021 LA FIGURA DEL SOMMELIER

Presentazione dell'A.I.S. e del Corso. La figura del sommelier nella moderna ristorazione. Il tastevin, il bicchiere da degustazione e gli altri attrezzi del sommelier. Dimostrazioni pratiche di servizio. Introduzione alla degustazione.

Mer 15.09.2021 VITICOLTURA

Viticultura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo; ciclo biologico. I sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia. L'ambiente pedoclimatico. I principali vitigni autoctoni e internazionali.

Mer 22.09.2021 ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO

Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.

Lun 27.09.2021 ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO

Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Pratiche di cantina, stabilizzazione e correzioni del vino. Brevi cenni su alterazioni, difetti e malattie. La composizione del vino in funzione della degustazione.

Lun 04.10.2021 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

La degustazione. Stimolo, sensazione e percezione. L'aspetto del vino. Anatomia e fisiologia della vista. Tecnica della degustazione, parametri di valutazione dell'es. visivo e collegamenti con altre caratteristiche del vino. Terminologia AIS.

Mer 06.10.2021 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO

Il profumo del vino. Anatomia e fisiologia dell'olfatto. Famiglie dei profumi. Tecnica della degustazione. Parametri di valutazione dell'esame olfattivo e collegamenti con altre caratteristiche del vino. Terminologia AIS dell'esame olfattivo.

Mer 13.10.2021 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali. Anatomia e fisiologia del gusto. Tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame g.o. e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame g.o.

Lun 18.10.2021 SPUMANTI

Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri. Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci.

Mer 20.10.2021 VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vend. tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Arom.; i più importanti prodotti.

Mer 25.10.2021 BIRRA

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Lun 03.11.2021 IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI

Classificazione legale dei vini (IGT-IGP, DOC-DOCG-DOP). Lettura delle etichette nazionali e internazionali.

Lun 08.11.2021 DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)

La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.

Lun 15.11.2021 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.

Mar 16.11.2021 VERIFICA ONLINE

Mer 17.11.2021 RIPASSO DELLA TECNICA DI DEGUSTAZIONE

Ripasso dei concetti e prova di degustazione con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale

Lun 22.11.2021 VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA