



Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal **13.01.2021** al **31.03.2021**

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

Orario lezioni: **15.00 - 17.00** (sessione pomeridiana) **20.30 - 22.30** (sessione serale)

Open day, ritiro materiale, conferma iscrizione: **Mar 22.12.20** e **Ven 08.01.21** - Orario: **15.00 - 21.00**

Mer 13/01/2021 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.

Lun 18/01/2021 VITICOLTURA

Viticoltura 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 20/01/2021 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 25/01/2021 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.

Mer 27/01/2021 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 03/02/2021 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.

Lun 08/02/2021 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 15/02/2021 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.

Lun 22/02/2021 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.

Lun 01/03/2021 IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI

La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP). Come si legge un'etichetta. Panorama vitivinicolo italiano: caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.

Mer 10/03/2021 BIRRA

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Lun 15/03/2021 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 22/03/2021 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

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

Lun 29/03/2021 VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

Mer 31/03/2021 APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Prova scritta e di degustazione con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale