



---

**Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello** dal **27.01.2021** al **08.04.2021**

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: **Lun 18.01.21** e **Mer 20.01.21** - Orario: **15.00 - 21.00**

---

**Mer 27.01.2021 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 01.02.2021 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 03.02.2021 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 08.02.2021 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 15.02.2021 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.

**Lun 22.02.2021 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.

**Mer 03.03.2021 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 08.03.2021 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 10.03.2021 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 15.03.2021 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.

**Lun 22.03.2021 BIRRA**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

**Lun 29.03.2021 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.

**Mer 31.03.2021 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**

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

**Mar 06.04.2021 APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

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

**Gio 08.04.2021 VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA**