



**Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal 18.05.2021 al 21.07.2021**

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

**Orario lezioni: 15.00 - 17.00 (sessione pomeridiana) 19.45 - 21.20 (sessione serale)**

**Open day: ritiro materiale, conferma iscrizione: Lun 10.05.21 e Mer 12.05.21 - Orario: 15.00 - 20.45**

**Mar 18.05.2021 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 24.05.2021 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 26.05.2021 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 31.05.2021 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 07.06.2021 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 09.06.2021 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 16.06.2021 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 21.06.2021 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 28.06.2021 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 05.07.2021 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 07.07.2021 BIRRA**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

**Lun 12.07.2021 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 14.07.2021 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**

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

**Lun 19.07.2021 APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

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

**Mer 21.07.2021 VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA**