



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 07.01.20** e **Ven 10.01.20** - Orario: **15.00-21.00**
(Ogni lezione prevede una fase pratica di degustazione vini a scopo tecnico-didattico)

13/01/2020 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.

20/01/2020 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.

22/01/2020 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.

30/01/2020 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.

03/02/2020 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.

10/02/2020 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.

12/02/2020 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.

17/02/2020 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.

24/02/2020 VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI

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

26/02/2020 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.

02/03/2020 BIRRA

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

04/03/2020 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.

09/03/2020 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

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

11/03/2020 VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

16/03/2020 APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

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