



Associazione Italiana Sommelier

TOSCANA

Corso di 1° livello OnLine – Programma lezioni

1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER 25 maggio ore 19.30/21.00 – relatore: Cristiano Cini

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier e del Corso. La figura del sommelier nella moderna ristorazione. Il tastevin, il bicchiere da degustazione e gli altri attrezzi del sommelier. Esempi sulle pratiche di servizio. Introduzione alla degustazione.

Presentazione di tre vini.

2 - VITICOLTURA 27 maggio ore 19.30/21.00 – relatore: Antonio Arrighi

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.

Presentazione di tre vini significativi della regione Toscana.

3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO 1 giugno ore 19.30/21.00 – relatore: Roberto Bellini

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

Presentazione di un vino bianco, di un vino rosato e di un vino rosso.

4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO 3 giugno ore 19.30/21.00 – relatore: Roberto Bellini

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.

Presentazione di un vino bianco passato in barrique, di un vino rosso giovane e un vino rosso evoluto.

5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO 8 giugno ore 19.30/21.00 – relatore:

Massimo Castellani

La degustazione. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. L'aspetto del vino. Cenni di anatomia e fisiologia della vista. La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame visivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame visivo.

Degustazione guidata di un vino bianco dell'ultima annata, di un vino bianco evoluto e passato in barrique e di un vino rosato, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.

6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO 10 giugno ore 19.30/21.00 – relatore:

Massimo Castellani

Il profumo del vino. Cenni di anatomia e fisiologia dell'olfatto. Le famiglie dei profumi. La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame olfattivo.

Degustazione guidata di un vino bianco aromatico, di un vino rosso di annata recente e di uno evoluto, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.



Associazione Italiana Sommelier

TOSCANA

7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO 15 giugno ore 19.30/21.00
– relatore: Massimo Castellani

Le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali. Cenni di anatomia e di fisiologia del gusto. La tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame gusto-olfattivo.

Degustazione guidata di un vino rosso importante, strutturato ed evoluto, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

8 - SPUMANTI 17 giugno ore 19.30/21.00 – relatore: Luca Radicchi

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.

Degustazione guidata di tre vini: due Spumanti Metodo Martinotti, uno secco (Prosecco) e uno dolce aromatico, uno Spumante Metodo Classico, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
22 giugno ore 19.30/21.00 – relatore: Fabio Ceccarelli

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

Degustazione guidata di tre vini: un Passito, un Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI 24 giugno ore 19.30/21.00 – relatore: Alessandro Oddo

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.

Degustazione guidata di un vino IGT, uno DOC e uno DOCG della regione, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

11 - BIRRA 29 giugno ore 19.30/21.00 – relatore: Leonardo Taddei

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Degustazione guidata di tre tipologie di birra: Lager, Ale trappista e una artigianale.

12 - DISTILLATI E LIQUORI 1 luglio ore 19.30/21.00 – relatore: Paolo Bini

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

Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.

13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER 6 luglio ore 19.30/21.00 – relatore: Valentino Tesi

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

Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE 8 luglio ore 19.30/21.00 – relatore: Leonardo Taddei

Test di revisione online composto da 20 domande V/F. Prova pratica di degustazione con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale online e collegamento con le caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione.

Degustazione finale di un vino bianco e di uno rosso utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.