

## **Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal 04.10.2021 al 31.01.2022**

**Sede del corso: CENTRO MEETING PALAZZO PANCALDI**

**Orario lezioni: 20.30 - 22.30**

**DATA ESAME SCRITTO: 26 GENNAIO 2022 ORE 21.00**

### **LUN 04-10-2021 1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER**

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. Dimostrazioni pratiche di servizio. Introduzione alla degustazione.

### **LUN 11-10-2021 2 - 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.

### **LUN 18-10-2021 3 - 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 25-10-2021 4 - 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 08-11-2021 5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO**

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.

### **LUN 15-11-2021 6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO**

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.

### **LUN 22-11-2021 7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO**

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.

### **LUN 29-11-2021 8 - 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 06-12-2021 9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.**

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

### **LUN 13-12-2021 10 – 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 20-12-2021 11 - BIRRA**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

*Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara, rossa e trappista e artigianale*

### **LUN 10-01-2022 12 - DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) E LIQUORI (nazionali ed esteri)**

La distillazione. I principali distillati ottenuti da cereali: whisky, vodka e gin.

I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.

### **LUN 17-01-2022 13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**

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

### **LUN 24-01-2022 14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA**

### **LUN 31-01-2022 15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

Prova scritta e di degustazione (due vini) con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione.

