



**Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 2° livello** dal **18.01.2022** al **15.03.2022**

**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** (conferma iscrizione, ritiro materiale): **lunedì 10.01.22** e **mercoledì 12.01.22** – dalle **15:00** alle **21:00**

**Mar 18.01.2022** **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

**Lun 24.01.2022** **VALLE D'AOSTA E PIEMONTE**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Mer 26.01.2022** **TOSCANA E LIGURIA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Lun 31.01.2022** **LOMBARDIA E TRENTO-ALTO ADIGE**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Mer 02.02.2022** **VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Lun 07.02.2022** **EMILIA-ROMAGNA E MARCHE**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Gio 10.02.2022** **SICILIA E SARDEGNA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Lun 14.02.2022** **UMBRIA E LAZIO**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Lun 21.02.2022** **ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Mer 23.02.2022** **VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI**

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

**Lun 28.02.2022** **PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

**Mer 02.03.2022** **VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (1)**

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.

**Lun 07.03.2022** **VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO**

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

**Mer 09.03.2022** **VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (2)**

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.

**Lun 14.03.2022** **ESAME ONLINE**

Quiz da svolgere online alle ore 15 oppure ore 21

**Mar 15.03.2022** **APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione.