



**Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello** dal **21.03.2022** al **18.05.2022**

**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): **mercoledì 9.03.22** e **martedì 15.03.22** – dalle **15:00** alle **21:00**

**Lun 21.03.2022 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.

**Mer 23.03.2022 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 28.03.2022 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.

**Mer 30.03.2022 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.

**Mar 05.04.2022 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 11.04.2022 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.

**Mer 13.04.2022 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.

**Mar 19.04.2022 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.

**Mar 26.04.2022 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 02.05.2022 VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ECC.**

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

**Mer 04.05.2022 BIRRA**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

**Lun 09.05.2022 DISTILLATI E LIQUORI**

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.

**Mer 11.05.2022 VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA**

Lezione organizzata per tutti in orario pomeridiano presso un'azienda vitivinicola selezionata.

**Lun 16.05.2022 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**

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

**Mar 17.05.2022 TEST ONLINE**

Quiz da svolgere online alle ore 15 oppure alle ore 21.

**Mer 18.05.2022 APPROFONDIMENTO 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.