



Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 2° livello dal **16.01.2023** al **22.03.2023**

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 9.01.23** e **mercoledì 11.01.23** – dalle **15:00** alle **21:00**

Lun 16.01.2023 **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

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

Me 18.01.2023 **VALLE D'AOSTA E PIEMONTE**

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

Lun 30.01.2023 **LOMBARDIA E TRENINO-ALTO ADIGE**

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

Mer 01.02.2023 **VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA**

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

Lun 06.02.2023 **EMILIA-ROMAGNA E MARCHE**

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

Mer 08.02.2023 **TOSCANA E LIGURIA**

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

Lun 13.02.2023 **UMBRIA E LAZIO**

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

Lun 20.02.2023 **ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA**

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

Lun 27.02.2023 **PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA**

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

Mer 01.03.2023 **SICILIA E SARDEGNA**

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

Lun 06.03.2023 **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.

Mer 08.03.2023 **VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (2)**

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

Lun 13.03.2023 **VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI**

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

Mar 14.03.2023 **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.

Lun 20.03.2023 **ESAME ONLINE**

Quiz da svolgere online alle ore 15 oppure ore 21

Mer 22.03.2023 **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.

Per ogni lezione è prevista la degustazione di almeno tre vini a scopo didattico.