



**AIS TOSCANA**  
Associazione Italiana Sommelier

**DELEGAZIONE VERSILIA**

<b>CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 1</b>	<b>DAL 09-01-2023</b>	<b>AL 05-04-2023</b>
<b>Sede del Corso: Hotel Esplanade, Piazza Puccini, 18 – Viareggio 55049 (Lu)</b>		
<b>Orario delle lezioni:</b>	<b>20.30-22.30</b>	
<b>Open Day</b> (conferma iscrizione, ritiro materiale): Alla prima lezione		

09-01-2023	<b>1. LA FIGURA DEL SOMMELIER</b> 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
18-01-2023	<b>2. VITICOLTURA</b> 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
23-01-2023	<b>3. ENOLOGIA – LA PRODUZIONE DEL VINO</b> Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.
30-01-2023	<b>4. ENOLOGIA – I COMPONENTI DEL VINO</b> 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.
06-02-2023	<b>5. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME VISIVO</b> 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.
13-02-2023	<b>6. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO</b> 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.
15-02-2023	<b>7. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b> 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.
20-02-2023	<b>8. SPUMANTI</b> 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.
27-02-2023	<b>9. VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICE WINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI</b> Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.
08-03-2023	<b>10. IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI</b> 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.
13-03-2023	<b>11. BIRRA</b> La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.
20-03-2023	<b>12. DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)</b> 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.
27-03-2023	<b>13. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER</b> La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.
Da Definire	<b>14. VISITA A UN'AZIENDA VITIVINICOLA</b> Lezione organizzata per tutti in orario mattutino o pomeridiano.
03-04-2023	<b>TEST ONLINE</b> Quiz da svolgere online in orario .....
05-04-2023	<b>15. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE</b> 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.

Le lezioni prevedono la degustazione di 3 diverse etichette a scopo didattico