



AIS TOSCANA
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE GROSSETO

| | |
|---|-------------------------------------|
| CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - LIVELLO 1 | DAL 31/10/2023 AL 13/02/2024 |
| Sede del Corso Grosseto c/o RTA Le Corti via degli Etruschi, n. 4/6 | |
| Orario delle lezioni: 20.30 - 22.30 | |
| Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): 24/10/2023 ore 18.00 | |

| | |
|-------------------------|--|
| Martedì 31/10/2023 | 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 |
| Martedì 07/11/2023 | 2. VITICOLTURA Viticoltura 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 |
| Martedì 14/11/2023 | 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. |
| Martedì 21/11/2023 | 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. |
| Martedì 28/11/2023 | 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. |
| Martedì 05/12/2023 | 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. |
| Martedì 12/12/2023 | 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. |
| Martedì 19/12/2023 | 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. |
| Mercoledì 03/01/2024 | 9. VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICE WINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri. |
| Martedì 09/01/2024 | 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. |
| Martedì 16/01/2024 | 11. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. |
| Martedì 23/01/2024 | 12. DISTILLATI 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. |
| Martedì 30/01/2024 | 13. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio. |
| Martedì 06/02/2024 | 14. VISITA A UN'AZIENDA VITIVINICOLA Lezione organizzata per tutti in orario mattutino o pomeridiano. |
| Venerdì 09/02/2024 | TEST ONLINE Quiz da svolgere online alle ore 20.00 (non in sede). |
| Martedì 13/02/2024 | 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. |

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