



Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal 04.03.2024 al 03.06.2024

Sede del corso: Ristorante Il Discepolo, Viale Fedeli 56 – 51016 Montecatini Terme

Orario lezioni: 20:30 – 22:30

Open Day (registrazione, conferma iscrizione, ritiro materiale): **sabato 02.03.2024 dalle 16:30 alle 19,00 c/o Ristorante Il Discepolo**

Lun 04.03.2024 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.

Lun 11.03.2024 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 18.03.2024 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.

Lun 25.03.2024 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.

Mer 03.04.2024 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 08.04.2024 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 17.04.2024 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.

Lun 22.04.2024 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.

Lun 29.04.2024 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.

Lun 06.05.2024 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 13.05.2024 BIRRA

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Lun 20.05.2024 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.

Lun 27.05.2024 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

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

Mer 29.05.2024 TEST ONLINE (h 15,00)

Quiz online alle ore 15 (da svolgere indipendentemente, non in aula).

Lun 03.06.2024 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.

Data da definire VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

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