

**Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 2° livello** dal **15.01.2024** al **20.03.2024**

**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 8.01.24** e **mercoledì 10.01.24** – dalle **15:00** alle **21:00**

- 
- Lun 15.01.2024** **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**  
La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.
- Lun 22.01.2024** **VALLE D'AOSTA E PIEMONTE**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Lun 29.01.2024** **VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mer 31.01.2024** **LOMBARDIA E TRENTO-ALTO ADIGE**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Lun 05.02.2024** **EMILIA-ROMAGNA E MARCHE**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mar 13.02.2024** **TOSCANA E LIGURIA**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Lun 19.02.2024** **UMBRIA E LAZIO**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mer 21.02.2024** **ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mar 27.02.2024** **PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mer 28.02.2024** **SICILIA E SARDEGNA**  
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Lun 04.03.2024** **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 11.03.2024** **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 13.03.2024** **VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (2)**  
Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.
- Lun 18.03.2024** **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 19.03.2024** **ESAME ONLINE**  
Quiz da svolgere online alle ore 15 oppure ore 21. (Si svolge da remoto, non c'è lezione in aula)
- Mer 20.03.2024** **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.*