

Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal 10.01.2024 al 25.03.2024

Sede del corso: Hotel Residence ESPLANADE – Viareggio, Piazza Puccini, 18

 Orario lezioni: 17.00 – 19.30 (sessione pomeridiana attivabile solo in presenza di un numero elevato di corsisti)
 20:30 – 22:30 (sessione serale)

| | |
|--------------------|---|
| 10-01-2024 | 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 |
| 17-01-2024 | 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 |
| 22-01-2024 | 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. |
| 24-01-2024 | 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. |
| 31-01-2024 | 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. |
| 05-02-2024 | 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. |
| 08-02-2024 | 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. |
| 15-02-2024 | 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. |
| 19-02-2024 | 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. |
| 26-02-2024 | 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. |
| 04-03-2024 | 11. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. |
| 13-03-2024 | 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. |
| 20-03-2024 | 13. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio. |
| DA DEFINIRE | 14. VISITA A UN'AZIENDA VITIVINICOLA Lezione organizzata per tutti in orario mattutino o pomeridiano. |
| 21-03-24 | TEST ONLINE Quiz da svolgere online in orario 18.00 |
| 25-03-2024 | 15. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE 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