

<b>CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - LIVELLO 1</b>	<b>DAL 29/10/2024 AL 15/02/2025</b>
<b>Sede del Corso Seggiano (GR) c/o Ristorante "La Scottiglia" - località Pescina , n. 29</b>	
<b>Orario delle lezioni: 20:30 - 22:30</b>	
<b>Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): 29/10/2024 ore 19:00</b>	

Martedì 29/10/2024	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.
Martedì 05/11/2024	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.
Martedì 12/11/2024	3. ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO E Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.
Martedì 19/11/2024	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.
Martedì 26/11/2024	5. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO La degustazione. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. Bicchieri e temperature di 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 03/12/2024	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.
Martedì 10/12/2024	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.
Martedì 17/12/2024	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.
Martedì 07/01/2025	9. VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICE WINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icwine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.
Martedì 14/01/2025	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 21/01/2025	11. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.
Martedì 28/01/2025	12. DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri) La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.
Martedì 04/02/2025	13. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. I bicchieri e le attrezzature per il servizio del vino. Pratiche di servizio.
Martedì 11/02/2025	14. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE DEL VINO Breve correzione del quiz utile al chiarimento ed approfondimento degli argomenti più importanti affrontati nel corso.
	<b>QUIZ PER IL CONSEGUIMENTO DI 1 PUNTO BONUS FORMATIVO (due appelli - 5 e 10 febbraio 2025)</b> <b>Quiz da svolgere online alle ore 20.00 (non in sede).</b>
Sabato 15/02/2025	15. VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA (OPZIONALE) Lezione organizzata in orario mattutino o pomeridiano.

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