



# AIS Toscana Livorno

<b>CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 1</b>	<b>Dal 20/01/25 al 05/05/25</b>
<b>Sede del Corso HOTEL GRANDUCA – PIAZZA MICHELI</b>	
<b>Orario delle lezioni: 20.30</b>	
<b>Open Day</b> (conferma iscrizione, ritiro materiale):	

20/01/2025	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
27/01/2025	2. 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
03/02/2025	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.
10/02/2025	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.
17/02/2025	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.
24/02/2025	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.
03/03/2025	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.
10/03/2025	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.
17/03/2025	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.
24/03/2025	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.
31/03/2025	11. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.
14/04/2025	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.
2/04/2025	13. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.
<b>30/04/2025</b>	<b>TEST ONLINE</b> <b>Quiz da svolgere online in orario 21.00</b>
05/05/2025	14. 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