

Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal **13.01.2025 al 15.04.2025**

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)

13-01-2025	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
20-01-2025	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
27-01-2025	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.
03-02-2025	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.
10-02-2025	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.
17-02-2025	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.
24-02-2025	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.
03-03-2025	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.
10-03-2025	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.
17-03-2025	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.
25-03-2025	11. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.
31-03-2025	12. DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri) La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.
10-04-2025	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.
12-04-2025	TEST ONLINE (PRIMO APPELLO) Quiz da svolgere online in orario 10.00, utile al conseguimento di un punto bonus formativo.
14-04-2025	TEST ONLINE (SECONDO APPELLO SOLO SE NON SOSTENUTO IL PRIMO) Quiz da svolgere online in orario 18.00, utile al conseguimento di un punto bonus formativo.
15-04-2025	15. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE DEL VINO Breve correzione del quiz utile al chiarimento ed approfondimento degli argomenti più importanti affrontati nel corso. Ripasso ed approfondimento della tecnica della degustazione. Prove di degustazione con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino.

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