

Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal **18.03.2025** al **27.05.2025**

Sede del corso: Grand Hotel MEDITERRANEO – FIRENZE, Lungarno del Tempio 44

Orario lezioni: 15:00 – 17:30 (sessione pomeridiana) **20:30 – 23:00** (sessione serale)

Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): **mercoledì 5.03.2025** e **lunedì 10.03.2025** dalle **15:00** alle **21:00**

Mar 18.03.2025 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.

Lun 24.03.2025 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.

Mer 26.03.2025 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.

Lun 31.03.2025 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.

Mer 2.04.2025 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.

Lun 14.04.2025 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.

Mer 16.04.2025 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.

Mar 22.04.2025 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.

Lun 28.04.2025 VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ECC.

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

Lun 5.05.2025 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.

Mer 7.05.2025 BIRRA

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Lun 12.05.2025 DISTILLATI E LIQUORI

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.

Mer 14.05.2025 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.

Lun 19.05.2025 VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

Lezione organizzata per tutti **in orario pomeridiano** presso un'azienda vitivinicola selezionata.

Gio 22.05.2025 TEST ONLINE

Quiz da svolgere online alle ore 15 oppure in alternativa lunedì 27 maggio alle ore 21 da remoto (non c'è lezione in aula).

Mar 27.05.2025 APPROFONDIMENTO DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

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.