

Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 1° livello dal **25.01.2025** al **05.04.2025**

Sede del corso: Ais Toscana – SESTO FIORENTINO, Via di Pratignone 11

Orario lezioni: 9:00 – 12:30

Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): **sabato 18.01.25** dalle **9:00** alle **12:30**

Sab 25.01.2025 **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.

LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

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

Sab 01.02.2025 **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.

Sab 08.02.2025 **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.

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.

Sab 15.02.2025 **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.

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.

Sab 22.02.2025 **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.

Sab 01.03.2025 **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.

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.

Sab 08.03.2025 **BIRRA**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

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.

Sab 22.03.2025 **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.

Sab 29.03.2025 **VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA**

Lezione organizzata durante la mattinata presso un'azienda vitivinicola selezionata (ulteriori dettagli saranno comunicati in seguito).

Sab 05.04.2025 **TEST ONLINE**

Quiz da svolgere online alle ore 9:30 direttamente dall'aula mediate PC, Tablet o Smartphone del corsista.

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.

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

COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CORSO

