

Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 2° livello dal **20.01.2025** al **18.03.2025**

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

Orario lezioni: **15:00 – 17:00** (sessione pomeridiana) **20:30 – 22:30** (sessione serale)

Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): **lunedì 13.01.25** e **mercoledì 15.01.25** – dalle **15:00** alle **21:00**

-
- Lun 20.01.2025** **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**
La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.
- Mer 22.01.2025** **VALLE D'AOSTA E PIEMONTE**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Lun 27.01.2025** **LOMBARDIA E TRENINO-ALTO ADIGE**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mer 29.01.2025** **VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mar 04.02.2025** **TOSCANA E LIGURIA**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Lun 10.02.2025** **EMILIA-ROMAGNA E MARCHE**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mer 12.02.2025** **UMBRIA E LAZIO**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Lun 17.02.2025** **ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mer 19.02.2025** **SICILIA E SARDEGNA**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Lun 24.02.2025** **PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA**
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
- Mar 04.03.2025** **VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (1)**
Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.
- Mer 05.03.2025** **VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (2)**
Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.
- Mar 11.03.2025** **VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI**
Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.
- Mer 12.03.2025** **VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO**
Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.
- Gio 13.03.2025** **ESAME ONLINE**
Quiz da svolgere online alle ore 15 oppure ore 21. (Si svolge da remoto, non c'è lezione in aula).
- Mar 18.03.2025** **APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**
Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione.

Per ogni lezione è prevista la degustazione di almeno tre vini a scopo didattico.