

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - LIVELLO 1	DAL 14/10/2024 AL 01/02/2025
Sede del Corso Grosseto c/o Hotel Granduca - Via Senese, n. 170	
Orario delle lezioni: 20:30 - 22:30	
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): 14/10/2024 ore 19:00	

Lunedì 14/10/2024	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.
Lunedì 21/10/2024	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.
Lunedì 28/10/2024	3. ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO E Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.
Lunedì 04/11/2024	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.
Mercoledì 13/11/2024	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.
Giovedì 21/11/2024	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.
Lunedì 25/11/2024	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.
Lunedì 02/12/2024	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.
Lunedì 09/12/2024	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.
Lunedì 16/12/2024	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.
Martedì 07/01/2025	11. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.
Lunedì 13/01/2025	12. DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri) La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.
Lunedì 20/01/2025	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.
Lunedì 27/01/2025	14. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE DEL VINO Breve correzione del quiz utile al chiarimento ed approfondimento degli argomenti più importanti affrontati nel corso.
	QUIZ PER IL CONSEGUIMENTO DI 1 PUNTO BONUS FORMATIVO (due appelli - 21 e 24 gennaio 2025) Quiz da svolgere online alle ore 20.00 (non in sede).
Sabato 01/02/2025	15. VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA (OPZIONALE) Lezione organizzata in orario mattutino o pomeridiano.

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