

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 1	Dal 15/01/25 al 19/03/25
Sede del Corso Circolo Polivalente Sant'Agata – SCARPERIA, via di Montaccianico 85	
Orario delle lezioni: 20.20	
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale):	

15/01/25	<p>1. LA FIGURA DEL SOMMELIER – LE FUNZIONI 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. La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.</p>
22/01/25	<p>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</p>
29/01/25	<p>3. ENOLOGIA – LA PRODUZIONE DEL VINO e I COMPONENTI DEL VINO Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione. 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.</p>
05/02/25	<p>4. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME VISIVO e OLFATTIVO 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. 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.</p>
12/02/25	<p>5. 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.</p>
19/02/25	<p>6. 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.</p>
26/02/25	<p>7. 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.</p>
05/03/25	<p>8. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.</p>
12/03/25	<p>9. DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri) 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.</p>
14-15/03/25	<p>TEST ONLINE Quiz da svolgere online in orario 21.00</p>
19/03/25	<p>11. IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE 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. 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.</p>

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