

AIS DELEGAZIONE DI GUBBIO - CORSO DI I LIVELLO PER SOMMELIERS

1° CORSO - LEZIONI: 15 INCONTRI Una parte teorica ed una pratica

DATA

Lunedì 11-ott	1° LEZIONE LA FIGURA DEL SOMMELIER Il Sommelier : requisiti fondamentali e funzioni nella moderna ristorazione. Il tastevin, il bicchiere da degustazione e gli attrezzi del sommelier. Dimostrazione pratiche di servizio. Introduzione alla degustazione. Presentazione di tre vini attinenti agli argomenti trattati.
Lunedì 18-ott	2° LEZIONE VITICOLTURA La vite : cenni sull'evoluzione e la diffusione nel mondo Ciclo biologico della vite. I sistemi di allevamento , la potatura e la vendemmia . L'ambiente pedoclimatico. I principali vitigni. Viticoltura e qualità del vino. Presentazione di tre vini attinenti agli argomenti trattati.
Lunedì 25-ott	3° LEZIONE ENOLOGIA – LA PRODUZIONE DEL VINO Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzione del mosto . Sistemi di vinificazione. Presentazione di tre vini attinenti agli argomenti trattati.
Mercoledì 03-nov	4° LEZIONE ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO La composizione del del vino e le sue caratteristiche organolettiche. Stabilizzazione, correzione e pratiche in cantina. Maturazione e affinamento. Alterazioni, difetti e malattie. Presentazione di tre vini attinenti agli argomenti trattati.
Lunedì 08-nov	5° LEZIONE TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME VISIVO L'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la per la degustazione. Brevi cenni di anatomia e fisiologia della vista e della luce. Tecnica della degustazione e terminologia AIS. Prove pratiche di degustazione
Lunedì 15-nov	6° LEZIONE TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO Brevi cenni di anatomia e fisiologia dell'olfatto . Le famiglie dei profumi Tecnica della degustazione e terminologia AIS. Prove pratiche di degustazione
Lunedì 22-nov	7° LEZIONE TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO Brevi cenni di anatomia e di fisiologia del gusto. Le sensazioni gustative,tattili e gusto-olfattive. Tecnica della degustazione e terminologia AIS. Prove pratiche di degustazione
Lunedì 29-nov	8° LEZIONE ENOLOGIA – VINI SPUMANTI I vini spumanti. Presentazione di tre vini attinenti agli argomenti trattati.
Lunedì 06-dic	9° LEZIONE ENOLOGIA – VINI PASSITI I vini passiti. Presentazione di tre vini attinenti agli argomenti trattati.
Lunedì 10-gen	10° LEZIONE LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE La classificazione dei vini :VDT, IGT, DOC e DOCG. Le principali normative vitivinicole nei paesi della UE. Come si legge un etichetta. Caratteristiche, diffusione ed utilizzo dei principali vitigni autoctoni e internazionali. Prove pratiche di degustazione
Lunedì 17-gen	11° LEZIONE BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. La distillazione. I principali distillati ottenuti da cereali: Whisky, vodka e gin. Prove pratiche di degustazione
Lunedì 24-gen	12° LEZIONE ALTRI DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) E LIQUORI (nazionali e esteri). I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. La classificazione dei liquori. Prove pratiche di degustazione
Lunedì 31-gen	13° LEZIONE LE FUNZIONI DEL SOMMELIER La carta dei vini. La cantina del ristorante. Pratiche di servizio Prove pratiche di degustazione
Da definire	14° LEZIONE VISITA AD UN AZIENDA VITIVINICOLA
Lunedì 07-feb	15° LEZIONE AUTOVERIFICA E APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE Prova scritta e degustazione, con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva.