**0**

**Calendario lezioni 1° livello 2020 Via Fratelli Verri 20/A Reggio nell’Emilia**

**Pomeriggio: 15,30-18,00 Sera: 20,30-23,00**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N** | **Data** | **Argomento lezione** | **Prova pratica** |
| 1 | 11/02/20Martedì | 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. | Presentazione di tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico. |
| 2 | 18/02/20Martedì | 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 auctoctoni e internazionali.  | Presentazione di tre vini significativi della regione |
| 3 | 27/02/20Giovedì | 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. | Presentazione di un vino bianco, di un vino rosato e di un vino rosso |
| 4 | 05/03/20Giovedì | 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. | Presentazione di un vino bianco passato in barrique, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio) e di un vino rosso evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno) |
| 5 | 10/03/20Martedì | Tecnica della degustazioneEsame 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. | Degustazione guidata di un vino bianco dell’ultima annata (leggero, verdolino, poco strutturato, solo acciaio), di un vino bianco evoluto e passato in barrique (dorato, strutturato), di uno Spumante Rosé Metodo Classico o Champagne Rosè, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva solo per i parametri dell’esame visivo. |
| 6 | 17/03/20Martedì | Tecnica della degustazioneEsame 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. | Degustazione guidata di un vino bianco aromatico, di un vino rosso dell’ultima annata (porpora/rubino vivace, profumi freschissimi, solo acciaio), di uno evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno, granato/aranciato, profumi adeguati) utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo. |
| 7 | 24/03/20Martedì | Tecnica della degustazioneEsame 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. | Esercitazione con soluzioni di acqua con glicerina, zucchero, alcol etilico buongusto, acido citrico o tartarico, tannini e sale, per valutare le sensazioni di “morbidezza” e di “durezza”. Degustazione guidata di un vino rosso importante, strutturato ed evoluto utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo. |
| 8 | 31/03/20Martedì | 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. | Degustazione guidata di tre vini: due Spumanti Metodo Martinotti, uno secco (Prosecco) e uno dolce aromatico, uno Spumante Metodo Classico, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva. |
| 9 | 14/04/20Martedì | Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewein, liquorosi, aromatizzati. | Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri. | Degustazione guidata di tre vini: un Passito o un Eiswein, un Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva. |
| 10 | 07/04/20Martedì | Il vino italiano e le sue leggi |  La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP). Come si legge un’etichetta. Panorama vitivinicolo: caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali. | Degustazione guidata di un vino IGT uno DOC e uno DOCG della regione, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva. |
| 11 | 23/04/20Givedì | Birra  |  La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.  | Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara (a bassa fermentazione), rossa o scura e trappista o artigianale (ad alta fermentazione). |
| 12 | 12/05/20Martedì | Distillati e liquori (nazionali ed esteri) |  La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione. | Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia. |
| 13 | 05/05/20Martedì | Le funzioni del sommelier |  La cantina del ristorante. La carta dei vini. Pratiche di servizio. | Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva. |
| 14 | 16/05/20Sabato | Visita ad una azienda vitivinicola. |  Produttori da definirsi Ripasso delle lezioni di enologia e viticoltura | SABATO MATTINADalle ore 09.30 alle 11.30 |
| 15 | 19/05/20Martedì | Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione |  **Prova scritta e di degustazione (due vini), con l’utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione.** | Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva. |