



Programma del Corso per Sommelier

(1° Livello)

www.ilsantuccio.it

Sede del corso :

www.ilsantuccio.it

Hotel IL GRIFONE

Via Gaetano Pilati 20 Firenze – Zona Bellariva

1^ Lezione (Martedì 6 Novembre 2007 Ore 21.00)

Storia del vino di qualità, dai Romani ai giorni nostri. Viaggio attraverso la vite e il vino, dal Mediterraneo alla Francia e poi il Nuovo Mondo.

Introduzione alla Degustazione.

2^ Lezione (Martedì 13 Novembre Ore 21.15)

L'esame Visivo.

L'aspetto di un vino, limpidezza, intensità, tonalità.

3^ Lezione (Martedì 20 Novembre - Ore 21.15)

L'esame Olfattivo.

Origine dei profumi. Le famiglie nelle quali si classificano.

Profumi primari, secondari e terziari.

4^ Lezione (Martedì 27 Novembre - Ore 21.15)

L'esame Gustativo.

**Sapori fondamentali, influenze delle varie fasi di vinificazione e maturazione
Influenze della vigna e della cantina.**

5^ Lezione (Martedì 4 Dicembre - Ore 21.15)

La Viticoltura.

Tipi di vitigno. Allevamento della vite. Lavori in vigna.

Gli equilibri gusto-olfattivi.

6^ Lezione (Martedì 11 Dicembre - Ore 21.15)

La Vinificazione.

Schema della vinificazione: dall'uva al legno.

L'importanza del legno nella maturazione.

7^ Lezione (Martedì 18 Dicembre - Ore 21.15)

Tecnica dell'Abbinamento Cibo-Vino.

Degustazione di alcuni prodotti tipici toscani e abbinamento con il vino.

8^ Serata (Giovedì 20 Dicembre – orario e luogo da definire)

Qualora impossibilitati vi è la possibilità di fare l'esame finale a Gennaio

Esame finale. Correzione elaborati.

info: 055 5397658 oppure cell. 347 3353985 www.ilsantuccio.it

Qualora siate impossibilitati a partecipare a una o più serate le potrete recuperare nel corso successivo.