



Programma del Corso per Sommelier

(1° Livello)

www.ilsantuccio.it

Sede del corso :

www.ilsantuccio.it

STARHOTELS MICHELANGELO

Viale Fratelli Rosselli 2 – Firenze

CIRCOLO DEL TENNIS 1898*

Viale del Visarno - Firenze

1[^] Lezione (Lunedì 11 Febbraio 2019 Ore 20.45)

Serata introduttiva: implicazioni del bere consapevole
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 al mondo della Degustazione e agli Organi di Senso. Degustazione guidata di 4 vini.

2[^] Lezione (Lunedì 18 Febbraio Ore 21.00) *

L'esame Visivo.

L'aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità.
Influenze della vigne e della Cantina. Significato di "Wine in Moderation"
Degustazione guidata di 4 vini

3[^] Lezione (Lunedì 25 Febbraio - Ore 21.00) *

L'esame Olfattivo.

Origine dei profumi. Le famiglie nelle quali si classificano.
Profumi primari, secondari e terziari. Differenze tra bere e degustare
Degustazione guidata di 4 vini

4[^] Lezione (Lunedì 4 Marzo - Ore 21.00) *

L'esame Gustativo.

Sapori fondamentali, influenze delle varie fasi di vinificazione e maturazione.
Implicazioni sociali delle problematiche legate al mondo del vino. Degustazione guidata di 4 vini

5[^] Lezione (Lunedì 11 Marzo - Ore 21.00) *

La Viticoltura. I giovani e il Vino.

Tipi di vitigno. Allevamento della vite. Lavori in vigna. Gli equilibri gusto-olfattivi.
Degustazione guidata di 4 vini

6[^] Lezione (Lunedì 18 Marzo - Ore 21.00) *

La Vinificazione. La storia e la cultura del vino in Italia
Schema della vinificazione: dall'uva al legno. Vini Bianchi, Rosati e Rossi.
L'importanza del legno nella maturazione.
Degustazione guidata di 4/5 vini

7[^] Lezione (Lunedì 25 Marzo - Ore 21.00)*

Tecnica dell'Abbinamento Cibo-Vino.

Degustazione di alcuni prodotti tipici toscani e abbinamento con il vino.
Degustazione guidata di 4/5 vini. Con la partecipazione della Macelleria "Falaschi"

8[^] Serata (Lunedì 1 Aprile - Ore 21.00)*

Serata speciale dedicata al Mondo delle Bollicine
Spumanti e Champagne. I limiti e conseguenze dell'abuso dell'alcol.

9[^] Serata (Lunedì 8 Aprile - Ore 20.00 sede da definire)

Autoverifica. Esame finale. Correzione elaborati. Sarà inoltre possibile partecipare dopo l'esame alla Cena di Fine Corso.

Info: 055 5397658 (orario ufficio) oppure cell. 347 3353985 www.ilsantuccio.it info@ilsantuccio.it