



Programma del Corso per Sommelier (1° Livello)

www.ilsantuccio.it

Sede del corso :

www.ilsantuccio.it

Grand Hotel Mediterraneo **Lungarno del Tempio 44 Firenze**

1^ Lezione (Martedì 3 Febbraio 2009 Ore 20.45)

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 e agli Organi di senso. Degustazione guidata di 4/5 vini

2^ Lezione (Martedì 10 Febbraio Ore 21.00)

L'esame Visivo.

L'aspetto di un vino, limpidezza, intensità, tonalità. Degustazione guidata di 4/5 vini

3^ Lezione (Martedì 17 Febbraio - Ore 21.00)

L'esame Olfattivo.

Origine dei profumi. Le famiglie nelle quali si classificano.
Profumi primari, secondari e terziari. Degustazione guidata di 4/5 vini

4^ Lezione (Martedì 24 Febbraio - Ore 21.00)

L'esame Gustativo.

Sapori fondamentali, influenze delle varie fasi di vinificazione e maturazione. Influenze della vigna e della cantina. Degustazione guidata di 4/5 vini

5^ Lezione (Martedì 3 Marzo - Ore 21.00)

La Viticoltura.

Tipi di vitigno. Allevamento della vite. Lavori in vigna. Gli equilibri gusto-olfattivi.
Degustazione guidata di 4/5 vini

6^ Lezione (Martedì 10 Marzo - Ore 21.00)

La Vinificazione.

Schema della vinificazione: dall'uva al legno. Vini Bianchi, Rosati e Rossi.
L'importanza del legno nella maturazione. Assaggio di soluzioni idroalcoliche
Degustazione guidata di 4/5 vini

7^ Lezione (Martedì 17 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

8^ Serata (Martedì 24 Marzo - Ore 21.00)

Vini Speciali e Passiti

Degustazione di alcuni prodotti di alta qualità

9^ Serata (Martedì 31 Marzo - Ore 20.00)

Autoverifica. Esame finale. Correzione elaborati.

Info: 055 5397658 (orario ufficio) oppure cell. 347 3353985

www.ilsantuccio.it