



## Corso di Qualificazione Professionale per

# SOMMELIER

Sede del corso :

**STARHOTEL**

**MICHELANGELO**

Zona Porta a Prato - Firenze

Viale Fratelli Rosselli 2 – Ampio parcheggio



Il corso inizia **LUNEDI' 11 FEBBRAIO** e per **9 SERATE** ci consentirà di imparare l'Arte della Degustazione e conoscere i segreti del vino divertendosi...

(orario inizio corso 21.00 – in caso di assenza è possibile recuperare la lezione)

Alla parte teorica, guidata da esperti Agronomi, Enologi, Sommelier e Produttori vitivinicoli, seguirà la degustazione guidata di 4/5 vini ogni sera.

Al superamento dell'esame finale verrà rilasciato il

**DIPLOMA DI SOMMELIER** (1° Livello)

L'Associazione è riconosciuta con A.D. del 7 novembre 2003

**Quota di partecipazione: € 290,00 comprendente 6 bicchieri ISO da degustazione, il materiale didattico e tutti i vini in degustazione. Per partecipare a tutte le attività dell'Associazione è necessario essere soci (50 € annue)**

Per informazioni sui corsi:

**Tel. 055 5397658 - 347 3353985** [www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it)

Per iscriversi è necessario lasciare un acconto di 50 € in uno dei seguenti locali:

Enoteca "Vignoli" – Via Cimabue 9 R Firenze (8-13; 15.30-20)

Enoteca "Obsequium" – Borgo San Jacopo 17 (Ponte Vecchio) (11.30 – 21.00)

Enoteca "Cantina Toscana" – Via il Prato 49 R (10.30-19.30)

oppure tramite il sito internet [www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it) [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it)

## ***Programma del Corso per Sommelier***

### ***1^ Lezione (Lunedì 11 Febbraio 2019 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 al mondo della Degustazione e agli Organi di Senso. Degustazione guidata di 4/5 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. Degustazione guidata di 4/5 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. Degustazione guidata di 4/5 vini

### ***4^ Lezione (Lunedì 4 Marzo - Ore 21.00)***

L'esame Gustativo.

Sapori fondamentali, influenze delle varie fasi di vinificazione e maturazione.

Degustazione guidata di 4/5 vini

### ***5^ Lezione (Lunedì 11 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 (Lunedì 18 Marzo - Ore 21.00)***

La Vinificazione.

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 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

Degustazione guidata di alcuni vini spumanti e champagne di alta qualità

### ***9^ Serata (Lunedì 8 Aprile - Ore 20.00)***

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

*Se vengono effettuate 2 iscrizioni contemporaneamente vi verrà consegnata 1 bottiglia di vino in omaggio.*

*Qualora non possiate partecipare ad una o più lezioni, è possibile recuperarla nel successivo corso.*

*Ogni sera verranno degustati e commentati da agronomi, enologi e sommelier 4/5 vini*

Quota di partecipazione al Corso di Primo Livello : € 290,00 comprendente i 6 bicchieri da degustazione. mod. Iso, il materiale didattico. Per poter partecipare è sufficiente versare intanto la Quota Associativa di iscrizione all'Associazione (50 € annui) all'Enoteca Vignoli, in Via Cimabue 5 R o sul c/c intestato all'Associazione al seguente Iban:

IT67R0760102800000024509531; il saldo del corso sarà poi richiesto alla prima serata.