



## *Programma del Corso per Sommelier*

*(1° Livello)*

[www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it)

*Sede del corso :*

[www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it)

***AC Marriott Hotel Firenze – Zona Porta a Prato***

***Via Luciano Bausi 5 Firenze***

***1^ Lezione (Lunedì 13 Aprile 2015 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 20 Aprile 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 27 Aprile - 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 Maggio - 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 Maggio - 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 Maggio - 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 ( Mercoledì 20 Maggio - 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 25 Maggio - 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 (Mercoledì 27 Maggio - 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 verranno consegnate durante il corso 2 bottiglie di vino in omaggio e avrete diritto al 10% di sconto sul Secondo Livello***

***In caso di assenza è possibile recuperare le lezioni al Corso successivo GRATUITAMENTE***

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

***[www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it)***