

CORSI DI FORMAZIONE PER SOMMELIER 1°



MOMENTI DIVINI
ACCADEMIA
ENOGASTRONOMIA



COMUNE
DI CERVETERI

CORSI DI AVVICINAMENTO AL VINO

dal **22** gennaio 2020

I corsi per **SOMMELIER ENOGASTRONOMO** di 1° - 2° - 3° nascono con l'intento di trasmettere una conoscenza degli elementi essenziali dell'affascinante mondo del vino: dall'analisi sensoriale allo stile del servizio e al corretto uso dei bicchieri, dalle tecniche di vinificazione a quelle di **DEGUSTAZIONE** per arrivare a scoprire i migliori abbinamenti con il cibo e mille piccole sfumature "colorate e profumate". Faremo la **CONOSCENZA DEI VITIGNI** autoctoni ed alloctoni, seguendo il percorso di lavorazione dalla vigna al bicchiere. Vedremo le particolarità dell'enografia nazionale ed internazionale, le norme legislative dei paesi produttori. Ogni sera degusteremo vini diversi per allenare i nostri sensi: **VISTA, OLFATTO, GUSTO, TATTO, UDITO** a riconoscere e coglierne tutte le peculiarità legate alle caratteristiche del territorio e alle tecniche di vigna e di cantina.

CORSO PROFESSIONALE SOMMELIER 1°	ARGOMENTI DELLE LEZIONI	CORSO DI AVVICINAMENTO
22 GENNAIO	Storia del vino , definizione e cenni storici, dalle origini al vino moderno. La figura del Sommelier : funzioni, compiti e pratiche di servizio.	22 GENNAIO
29 GENNAIO	Fisiologia dei sensi e analisi sensoriale .	
5 FEBBRAIO	Viticultura : Territori, sistemi di allevamento, ambiente pedoclimatico, principali vitigni autoctoni ed internazionali. Tecniche di vinificazione.	5 FEBBRAIO
12 FEBBRAIO	L'affinamento, l'invecchiamento , evoluzione dei vini, contenitori, imbottigliamento e chiusure.	
15 FEBBRAIO	Visita in vigna e cantina .	15 FEBBRAIO
19 FEBBRAIO	Panoramica sulla produzione italiana : vitigni a bacca bianca più diffusi e rappresentativi delle diverse regioni italiane.	19 FEBBRAIO
26 FEBBRAIO	Panoramica sulla produzione italiana : vitigni a bacca rossa più diffusi e rappresentativi delle diverse regioni italiane.	26 FEBBRAIO
4 MARZO	Spumantizzazione : metodo charmat/Martinotti e metodo classico.	4 MARZO
11 MARZO	Vini speciali : Passiti, Muffati, Ice-wine, Liquorosi, Aromatizzati.	11 MARZO
18 MARZO	Regole di servizio - successioni e temperature dei vini. Le forme del vino : bottiglie e calici per una corretta degustazione. Come leggere l'etichetta di un vino. Legislazione e classificazione dei vini	18 MARZO
25 MARZO	La birra ed altre bevande	
1 APRILE	I distillati	
9 APRILE	Test finale	
17 APRILE	Consegna degli attestati	17 APRILE