

## PROGRAMMA DIDATTICO CORSO “IL MONDO DEL VINO”

### Lezione 1

#### La vite

- Cenni storici
- Tipi di vite
- Ciclo della vite
- Maturazione fenolica e tecnologia
- Malattie e parassiti della vite

#### La degustazione

- Uniformazione della soggettività
- Regole della degustazione professionale
- Le schede di valutazione
- Esame visivo
- Degustazione di un vino campione

### Lezione 2

#### L'uva

- Il grappolo
- L'acino
- I polifenoli
- Zuccheri e acidi

#### La degustazione

- L'esame olfattivo
- Degustazione di un vino campione

### Lezione 3

#### Il vigneto

- Vitigno e portainnesto
- L'ambiente pedoclimatico
- Altitudine e latitudine
- La conformazione del terreno
- Il clima e la densità dell'impianto
- Le tecniche di allevamento

#### La degustazione:

- Esame gusto-olfattivo
- Degustazione di un vino campione

### Lezione 4

#### Il vino

- La vendemmia
- Il mosto ed i suoi microrganismi
- Le pratiche di cantina
- Fermentazione alcolica e malolattica
- Tipi di vinificazione
- Macerazione carbonica e crio-macerazione
- Maturazione ed invecchiamento

#### Le funzioni del sommelier

- Cenni storici
- Mansioni di figura professionale
- La carta dei vini

- La successione dei vini a tavola
- L'apertura della bottiglia e la decantazione
- La presentazione della bottiglia
- Le precedenze di servizio
- Degustazione di un vino campione

### Lezione 5

#### La spumantizzazione

- Dati relativi alla produzione
- Metodo Classico o Champenoise
- Metodo Martinotti o Charmat
- I vini frizzanti

#### Gli strumenti del sommelier

- Il tastevin
- I tipi di bicchiere
- I tipi di bottiglia
- Degustazione di un vino campione

### Lezione 6

#### I vini passiti

- Tecniche di appassimento
- I vini muffati
- Gli Eiswein

#### I vini liquorosi

- Storia ed evoluzione
- Tecniche di produzione e conservazione
- I vini aromatizzati
- Degustazione di un vino campione

### Lezione 7

#### Distillati e liquori

- La produzione
- Tipi di alambicco
- I distillati in Italia e nel mondo

#### Incontro con un produttore

- Degustazione di un vino campione

### Lezione 8

#### Il vino italiano

- Leggi e disciplinari
- La piramide qualitativa
- L'etichetta
- L'Italia da Nord a Sud
- Degustazione di un vino campione

### Lezione 9 - Esame

- Test scritto di valutazione allievo
- Degustazione e valutazione di un vino campione coperto