

PREPARAZIONE DI BEVANDE E SNACK – UC 1712

*ricosciuto dalla Regione Toscana con D.D. 180 del 10/01/2019 come PREPARAZIONE DI
BEVANDE E SNACK UC1712*

La guida enologica

corso di approfondimento sul vino per professioni turistiche

Descrizione

Negli ultimi anni siamo stati testimoni di una forte evoluzione nelle richieste del campo turistico. Stando a contatto con operatori turistici che operano con clienti provenienti da ogni parte del mondo, constatiamo l'importanza sempre maggiore del vino nel turismo. Purtroppo molte figure professionali che operano nel settore turistico, non sempre sono preparate ad affrontare questi argomenti, in quanto si trovano clienti sempre più preparati su argomenti sempre più complessi. L'imponente offerta enoturistica proposta in Italia dalle eccellenze vitivinicole, porta ad una domanda di avvicinamento alle cantine sempre in aumento e i tour operator rispondono a questa nuova tendenza, creando nuove tipologie di offerte atte a soddisfare le nuove esigenze, combinando visite a luoghi di arte con varie fermate per degustare cibi e vini locali di forte richiamo. Partendo da questi nuove tendenze, abbiamo pensato di offrire un corso di aggiornamento che permetta a chi opera a stretto contatto col settore turistico, di avere una formazione all'altezza delle richieste del mercato moderno, così da formare una figura sia in grado di intrattenere i clienti sia da un punto di vista storico e culturale, sia da quello folkloristico, enogastronomico ed enologico. L'ambizioso progetto formativo andrà quindi a specializzare una nuova figura nell'ambito turistico: la guida enologica; non solo cioè una classica figura già esistente legata alla degustazione e all'analisi sensoriale del vino i cui ambiti lavorativi sono spesso legati alla valutazione dei vini riservata ai produttori o ad albergatori e ristoratori, ma bensì un professionista che potrà padroneggiare la storia del vino, le leggende legate ad esso, le storie mitologiche, un conoscitore dei vini nazionali ed internazionali, una figura quindi capace di poter raccontare il vino a livello storico, culturale, di vinificazione e di degustazione e soprattutto saprà consigliare ed abbinare professionalmente la giusta bottiglia al giusto cibo, seguendo i gusti personali del turista, avendo ben chiare le varie tipologie di vini presenti a livello nazionale ed internazionale. La figura che uscirà da questo corso sarà un esperto del mondo enoturistico che saprà interfacciarsi tra turismo e professionisti del settore della degustazione dei vini. Il corso è quindi rivolto sia a tutti gli operatori del settore turistico che si trovano a dover interagire quotidianamente con clienti interessati a percorsi enologici sia a chi vuole approfondire la propria conoscenza in materia enologica.

Con lo scopo di abituare i sensi corporei al vino, verranno approntate le materie riguardanti "tecniche di degustazione" e "conoscere il vino", con varie degustazioni guidate di vini. Il corso prevede anche una piccola parte dedicata alle birre e i distillati al fine di completare la formazione riguardante la materia.

Requisiti di ingresso

Sono ammessi i candidati che al momento dell'iscrizione abbiano raggiunto la maggiore età.

I candidati stranieri dovranno dimostrare di essere in regola con la normativa in materia di immigrazione e di possedere una conoscenza della lingua italiana di livello A2 o superiore.

Durata del corso

110 ore

Contenuti

Metodologie abbinamento vino – cibo

Presentazione e promozione del territorio

Programma del corso:

Storia e leggende del vino (dalla preistoria ad oggi)

Origini della vite, storie bibliche

Egizi

Fenici

Greci e mitologia greca

Etruschi e l'Enotria

Romani

Invasioni barbariche

Longobardi e la via Francigena

Sacro Romano Impero

Cristianesimo

Monaci Cistercensi e Benedettini

Enrico V Germania e il vescovo Defuk

Taddeo Alderotti: medico distilla acqua di vita come sedativo

Corporazione dei bottai a Venezia

Repubblica di Firenze e la lega del Chianti

Rinascimento di-vino

Domenico Romoli detto il panunto

Leonardo: il tappo colmatore e la distillazione a scopi medici

XVII secolo: botti e bottiglie

Dom Perignon

Cosimo III dei Medici e il Chianti

John Woodhouse

Donne famose : Nicole Barbe Ponsardin (Clicquot) e Louise Pommery

Fine 1800 e la fillossera (vite americana)

Risorgimento, Bettino Ricasoli e la ricetta del Chianti classico

Vino durante i conflitti mondiali

Scandalo metanolo anni '80

Progresso tecnologico ultimi 20 anni

Tecniche di degustazione

Introduzione al vino

Leggere le etichette

Temperature di servizio del vino

Come presentare un vino

Come aprire e servire una bottiglia di vino

Come servire il vino

Aggettivi da usare nella descrizione di un vino

I sensi utilizzati per capire un vino

Esame Visivo

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

Limpidezza
Trasparenza
Colore
Effervescenza
Esame olfattivo
Classificazione dei Profumi del vino

Intensità
Qualità
Complessità
Natura del profumo
Esame gustativo
Struttura generale
 Alcolicità
 Morbidezza
 Zuccheri
 Acidità
 Sapidità
 Tannicità (nei vini rossi)
Equilibrio
Retrolfazione
Persistenza
Stati evolutivi
Come compilare una scheda di degustazione

Cenni di enologia

Fasi di produzione del vino
Tipi di allevamento e potatura della vite
Vendemmia
Diraspatura e pigiatura
Fermentazione
Solfiti
Tannini, Follatura e rimontaggio
Correzioni e stabilizzazioni
Affinamento Botti e contenitori inerti
Cantina e cantina frigo
Imbottigliamento e vendita.

Vini Speciali

Spumanti

Differenza tra vino frizzante e spumante
Tipi di spumante
Spumanti Millesimati
Cuvée nate da unioni di cru
Metodi di spumantizzazione
Metodo Charmat - Martinotti
Metodo classico

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

Metodo tradizionale
Vini Fortificati e mistelle
Vini Liquorosi
Vini Aromatizzati
Vini Passiti
Vini Muffati (botrytis cinerea)

Enoturismo

Tipologie di vini
Classificazione italiana ed europea dei vini
Disciplinari
Sottodenominazioni geografiche
Sottodenominazioni varietali
Sottodenominazioni di uvaggio

Qualifiche dei vini:

Classico
Riserva
Superiore
Millesimato

Geografia enologica

Enografia Italiana

Val D'Aosta:

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Donnas
Guida degustativa Vino: Chambave
Guida degustativa Vino: Torrette
Guida degustativa Vino: Enfer d'Arvier
Guida degustativa Vino: Morgex

Piemonte
Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Barolo
Guida degustativa Vino: Barbera
Guida degustativa Vino: Dolcetto d'Acqui
Guida degustativa Vino: Cortese di Gavi
Guida degustativa Vino: Grignolino
Guida degustativa Vino: Ruchè di Castagnole

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

Guida degustativa Vino: Monferrato
Guida degustativa Vino: Alta langa
Guida degustativa Vino: Moscato d'Asti
Guida degustativa Vino: Ghemme
Guida degustativa Vino: Erbaluce di Caluso
Guida degustativa Vino: Barbaresco
Guida degustativa Vino: Roero
Guida degustativa Vino: Arneis
Guida degustativa Vino: Dogliani
Guida degustativa Vino: Gattinara
Guida degustativa Vino Nebbiolo

Lombardia

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Sforzato di Valtellina
Guida degustativa Vino: Valtellina superiore
Guida degustativa Vino: Moscato di Scanzo
Guida degustativa Vino: Franciacorta
Guida degustativa Vino: Oltrepò Pavese metodo classico

Trentino Alto Adige

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Gewurztraminer
Guida degustativa Vino: Lagrein
Guida degustativa Vino: Teroldego
Guida degustativa Vino: Marzemino
Guida degustativa Vino: Nosiola

Friuli Venezia Giulia

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Friuli
Guida degustativa Vino: Isonzo
Guida degustativa Vino: Ramandolo
Guida degustativa Vino: Rosazzo
Guida degustativa Vino: Picolit
Guida degustativa Vino: Lison

Guida degustativa Vino: Ribolla gialla

Veneto

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Amarone della Valpolicella

Guida degustativa Vino: Valpolicella ripasso

Guida degustativa Vino: Valpolicella

Guida degustativa Vino: Bardolino

Guida degustativa Vino: Colli Asolani prosecco

Guida degustativa Vino: Colli di Conegliano

Guida degustativa Vino: Prosecco di Valdobbiadene

Guida degustativa Vino: Lison

Guida degustativa Vino: Montello rosso

Guida degustativa Vino: Piave malanotte

Guida degustativa Vino: Raboso

Guida degustativa Vino: Recioto della Valpolicella

Guida degustativa Vino: Recioto di Gambellara

Guida degustativa Vino: Recioto di Soave

Guida degustativa Vino: Colli Euganei fior d'arancio

Guida degustativa Vino: Friularo di Bagnoli

Emilia Romagna

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Romagna albana

Guida degustativa Vino: Colli bolognesi classico pignoletto

Guida degustativa Vino: Lambrusco

Guida degustativa Vino: Gutturnio

Liguria

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Sclacchetrà

Guida degustativa Vino: Pigato

Guida degustativa Vino: Rossese dolceacqua

Toscana

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Chianti classico

Guida degustativa Vino: Chianti

Guida degustativa Vino: Brunello di Montalcino

Guida degustativa Vino: Nobile di Montepulciano

Guida degustativa Vino: Morellino di Scansano

Guida degustativa Vino: Carmignano

Guida degustativa Vino: Montecucco

Guida degustativa Vino: Suvereto

Guida degustativa Vino: Rosso di Cornia

Guida degustativa Vino: Vernaccia di San Gimignano

Guida degustativa Vino: Aleatico passito dell'Elba

Guida degustativa Vino: Sassicaia

Guida degustativa Vino: Tignanello

Guida degustativa Vino: Solaia

Guida degustativa Vino: Masseto

Guida degustativa Vino: Ornellaia

Guida degustativa Vino: Vin Santo

Guida degustativa Vino: Vin Santo occhio di pernice

Umbria

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Orvieto

Guida degustativa Vino: Torgiano rosso

Guida degustativa Vino: Sagrantino

Marche

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Vernaccia Serrapetrona

Guida degustativa Vino: Verdicchio

Guida degustativa Vino: Lacrima di Morro d'Alba

Guida degustativa Vino: Conero

Guida degustativa Vino: Offida

Abruzzo

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Montepulciano d'Abruzzo

Guida degustativa Vino: Cerasuolo

Lazio

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Frascati

Guida degustativa Vino: Cannellino

Guida degustativa Vino: Cesanese del Piglio

Guida degustativa Vino: Est ! Est !! Est !!!

Molise

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Tintilia

Guida degustativa Vino: Biferno

Guida degustativa Vino: Pentro

Campania

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Aglianico del Taburno

Guida degustativa Vino: Fiano di Avellino

Guida degustativa Vino: Greco di Tufo

Guida degustativa Vino: Taurasi

Guida degustativa Vino: Falanghina

Puglia

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Castel del monte bombino nero

Guida degustativa Vino: Castel del monte nero di Troia

Guida degustativa Vino: Castel del monte rosso riserva

Guida degustativa Vino: Primitivo di Manduria

Guida degustativa Vino: Negroamaro
Guida degustativa Vino: Copertino rosso
Guida degustativa Vino: Moscato di Trani

Basilicata

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Aglianico del Vulture superiore
Guida degustativa Vino: Matera rosso

Calabria

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Terre di Cosenza
Guida degustativa Vino: Savuto
Guida degustativa Vino: Greco di bianco
Guida degustativa Vino: Cirò

Sicilia

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Cerasuolo di Vittoria
Guida degustativa Vino: Contessa Entellina
Guida degustativa Vino: Etna
Guida degustativa Vino: Vittoria
Guida degustativa Vino: Nero d'Avola
Guida degustativa Vino: Catarratto
Guida degustativa Vino: Malvasia delle Lipari
Guida degustativa Vino: Marsala

Sardegna

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Conoscere il vino:
Guida degustativa Vino: Vermentino di Gallura
Guida degustativa Vino: Cannonau
Guida degustativa Vino: Carignano del Sulcis
Guida degustativa Vino: Nasco di Cagliari

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

Panoramica sui Distillati:

Tecnica della Distillazione
Distillatori continui e discontinui
Cognac
Brandy
Grappa
Acquavite d'uva
Whisky
Vodka
Gin
Acquaviti di frutta
Rum
Tequila

Panoramica sulla Birra:

Cenni storici
Preparazione
Tipi di fermentazione
Tipologie di birra

Enografia Europea ed internazionale :

Portogallo
Spagna
Francia
Inghilterra e Galles
Germania
Grecia
Ungheria
Georgia
Sud Africa
USA
Argentina
Cile

Modalità di presentazione della domanda

I candidati sono accettati al corso previa presentazione della domanda di iscrizione e accertamento dei requisiti di accesso.

Il candidato dovrà presentare:

- Domanda di iscrizione al corso;
- Copia del documento di identità;

I cittadini stranieri, oltre alla documentazione sopra indicata, dovranno presentare:

- Regolare permesso di soggiorno (cittadini extra-comunitari).

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

Frequenza

Data inizio: 15 febbraio 2021

Data fine: 29 novembre 2021

Esame: 13 dicembre 2021

Frequenza: tutti i lunedì h 21-23 + 1 martedì al mese h 21-23 per la parte on line + n. 4 visite in cantina

TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE FINALE

Certificato di competenze per PREPARAZIONE DI BEVANDE E SNACK UC1712 riconosciuto dalla Regione Toscana;

Certificato di frequenza al Corso di Guida Enologica rilasciato dall'Agenzia Formativa.

N.B. Si specifica che la guida enologica non è una figura regolamentata e che non esiste al momento una qualifica di guida enologica riconosciuta dalla Regione Toscana. Si tratta di un corso di approfondimento sul vino riservato ai professionisti del turismo come aggiornamento.

COSTO DEL CORSO

Euro 600 da pagare in 10 rate mensili da euro 60 da febbraio 2021 a novembre 2021.

Il costo del corso comprende:

- Kit di bottiglie spedito a casa per effettuare le degustazioni on line
- Degustazioni in cantine
- Materiale didattico scaricabile on line
- Costo d'esame finale

Il costo del corso non comprende:

- Spostamento per le visite in cantina
- Marca da bollo da euro 16 per l'attestato finale

CONTATTI

Via San Gallo n. 55 – 50129 Firenze

Email: info@labottegatoscana.net

Telefono +39 055 3840638

Mobile +39 331 3068179

CALENDARIO

DATA	ORARIO	ARGOMENTO	DOCENTE
lunedì, febbraio 15, 2021	21:00 - 23:00	INTRODUZIONE AL CORSO	BENFAREMO LUCA
lunedì, febbraio 22, 2021	21:00 - 23:00	ENOLOGIA	BENFAREMO LUCA
lunedì, marzo 01, 2021	21:00 - 23:00	ARCHEOLOGIA DEL VINO	FRANCI MASSIMILIANO
martedì, marzo 02, 2021	21:00 - 23:00	ARCHEOLOGIA DEL VINO	PACI STEFANO
lunedì, marzo 08, 2021	21:00 - 23:00	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
lunedì, marzo 15, 2021	21:00 - 23:00	ARCHEOLOGIA DEL VINO	PACI STEFANO
lunedì, marzo 22, 2021	21:00 - 23:00	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
sabato, marzo 27, 2021	14:30 - 18:30	VISITA PANZANELLO	BENFAREMO LUCA
lunedì, marzo 29, 2021	21:00 - 23:00	ARCHEOLOGIA DEL VINO	PACI STEFANO
lunedì, aprile 12, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
martedì, aprile 13, 2021	21:00 - 23:00	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
lunedì, aprile 19, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
sabato, aprile 24, 2021	14:30 - 18:30	VISITA MUSEO DEL VINO	BENFAREMO LUCA
lunedì, aprile 26, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
lunedì, maggio 03, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA ITALIANA	BENFAREMO LUCA
martedì, maggio 04, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
lunedì, maggio 10, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA ITALIANA	BENFAREMO LUCA
lunedì, maggio 17, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA ITALIANA	BENFAREMO LUCA
lunedì, maggio 24, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA ITALIANA	BENFAREMO LUCA
lunedì, maggio 31, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
lunedì, giugno 07, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA ITALIANA	BENFAREMO LUCA
martedì, giugno 08, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
lunedì, giugno 14, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA ITALIANA	BENFAREMO LUCA
lunedì, giugno 21, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
lunedì, giugno 28, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA ITALIANA	BENFAREMO LUCA
lunedì, luglio 05, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
martedì, luglio 06, 2021	21:00 - 23:00	BIRRE	BENFAREMO LUCA
lunedì, luglio 12, 2021	21:00 - 23:00	SPUMANTI	BENFAREMO LUCA
lunedì, luglio 19, 2021	21:00 - 23:00	DISTILLATI	BENFAREMO LUCA
lunedì, luglio 26, 2021	21:00 - 23:00	VINI SPECIALI	BENFAREMO LUCA
lunedì, agosto 02, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA EUROPA E INTERNAZIONALE	BENFAREMO LUCA
lunedì, agosto 30, 2021	21:00 - 23:00	ENOGRAFIA EUROPA E INTERNAZIONALE	BENFAREMO LUCA

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

lunedì, settembre 06, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
martedì, settembre 07, 2021	21:00 - 23:00	ENOTURISMO	BENFAREMO LUCA
lunedì, settembre 13, 2021	21:00 - 23:00	Il vino nella Storia, dal Medioevo all'età contemporanea	BALESTRACCI MARIA SERENA
lunedì, settembre 20, 2021	21:00 - 23:00	APPROFONDIMENTI	BENFAREMO LUCA
lunedì, settembre 27, 2021	21:00 - 23:00	ARTE E VINO	BARTOCCI MARCO
lunedì, ottobre 04, 2021	21:00 - 23:00	APPROFONDIMENTI	BENFAREMO LUCA
martedì, ottobre 05, 2021	21:00 - 23:00	ARTE E VINO	BARTOCCI MARCO
sabato, ottobre 09, 2021	14:00 - 16:00 / 16.30 - 18:30	LA GUIDA ENOLOGICA E LA COMUNICAZIONE DIGITALE	POLI GAIA
lunedì, ottobre 11, 2021	21:00 - 23:00	ARTE E VINO	BARTOCCI MARCO
sabato, ottobre 16, 2021	14:30 - 18:30	VISITA	BENFAREMO LUCA
lunedì, ottobre 18, 2021	21:00 - 23:00	LA GUIDA ENOLOGICA E LA COMUNICAZIONE DIGITALE	POLI GAIA
lunedì, ottobre 25, 2021	21:00 - 23:00	APPROFONDIMENTO GUIDA ENOLOGICA	BENFAREMO LUCA
lunedì, novembre 08, 2021	21:00 - 23:00	LA GUIDA ENOLOGICA E LA COMUNICAZIONE DIGITALE	POLI GAIA
martedì, novembre 09, 2021	21:00 - 23:00	APPROFONDIMENTO GUIDA ENOLOGICA	BENFAREMO LUCA
sabato, novembre 13, 2021	14:30 - 18:30	VISITA	BENFAREMO LUCA
lunedì, novembre 15, 2021	21:00 - 23:00	LA GUIDA ENOLOGICA E LA COMUNICAZIONE DIGITALE	POLI GAIA
lunedì, novembre 22, 2021	21:00 - 23:00	RIEPILOGO PREPARAZIONE ESAME	BENFAREMO LUCA
lunedì, novembre 29, 2021	21:00 - 23:00	RIEPILOGO PREPARAZIONE ESAME	BENFAREMO LUCA