

## 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  
Limpidezza

# La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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  
Retrofazione  
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  
Cuvèe nate da unioni di cru  
Metodi di spumantizzazione  
Metodo Charmat - Martinotti  
Metodo classico  
Metodo tradizionale

# La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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  
Guida degustativa Vino: Monferrato

# La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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 Volturno 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

## 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 e di richiesta del voucher**

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).

## Scadenza presentazione domanda per richiesta voucher: 15 maggio 2021

Il corso può essere finanziato con voucher formativi per imprenditori

Sono destinatari del voucher formativo le persone che ricoprono uno dei seguenti ruoli :

- gli imprenditori e i loro coadiuvanti,
- gli amministratori unici di aziende,
- i componenti dei consigli di amministrazione con compiti gestionali,
- i soci di cooperative. Per soci di cooperative si intendono esclusivamente:
  - i soci lavoratori di cooperative di produzione lavoro e servizi che rivestano ruoli di amministratori o abbiano deleghe o incarichi di direzione nell'organigramma aziendale della cooperativa;
  - i soci imprenditori delle cooperative di conferimento e di dettaglianti;
  - i soci di cooperative di consumatori che sono eletti in organismi amministrativi o di rappresentanza delle cooperative stesse;
  - i soci di cooperative di lavoro con rapporto di lavoro autonomo con la cooperativa.

I destinatari del voucher devono altresì essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- residenti in un Comune della Toscana
- cittadinanza italiana o di Paesi facenti parte dell'Unione europea, se cittadini non comunitari essere anche in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa
- aver compiuto i 18 anni di età e non superare i 65 anni di età.

Per richiedere il voucher occorre essere muniti di:

- Spid oppure
- Carta nazionale dei servizi oppure
- Tessera sanitaria con pin (codice a 5 cifre che si richiede in farmacia)
- marca da bollo euro 16
- documento

Per l'inoltro della domanda di voucher si può richiedere un appuntamento (anche telefonico se si ha lo spid) scrivendo a [lauravacchi@labottegatoscana.net](mailto:lauravacchi@labottegatoscana.net)

## Frequenza

Data inizio: 08 novembre 2021

Data fine: 23 marzo 2022

Frequenza: tutti i lunedì e mercoledì h 21-23 per la parte on line + n. 8 visite in cantina tutti i sabati pomeriggio h 14-18 dal 15 gennaio 2022 al 5 marzo 2022.

## TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE FINALE

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.

# La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

## **Il corso include:**

- Kit di 20 bottiglie spedito a casa per effettuare le degustazioni on line
- Degustazioni in cantine
- Materiale didattico scaricabile on line

A carico dell'allievo:

- Spostamento per le visite in cantina

## **CONTATTI**

Via San Gallo n. 55 – 50129 Firenze

Email: [info@labottegatoscana.net](mailto:info@labottegatoscana.net)

Telefono +39 055 3840638

Mobile +39 331 3068179

## CALENDARIO

GIORNO	DATA	ORARIO
Lunedì	08/11/2021	21 - 23
Mercoledì	10/11/2021	21 - 23
Lunedì	15/11/2021	21 - 23
Mercoledì	17/11/2021	21 - 23
Lunedì	22/11/2021	21 - 23
Mercoledì	24/11/2021	21 - 23
Lunedì	29/11/2021	21 - 23
Mercoledì	01/12/2021	21 - 23
Lunedì	06/12/2021	21 - 23
Lunedì	13/12/2021	21 - 23
Mercoledì	15/12/2021	21 - 23
Lunedì	20/12/2021	21 - 23
Mercoledì	22/12/2021	21 - 23
Lunedì	27/12/2021	21 - 23
Mercoledì	29/12/2021	21 - 23
Lunedì	03/01/2022	21 - 23
Mercoledì	05/01/2022	21 - 23
Lunedì	10/01/2022	21 - 23
Mercoledì	12/01/2022	21 - 23
Sabato	15/01/2022	14 - 18
Lunedì	17/01/2022	21 - 23
Mercoledì	19/01/2022	21 - 23
Sabato	22/01/2022	14 - 18
Lunedì	24/01/2022	21 - 23
Mercoledì	26/01/2022	21 - 23
Sabato	29/01/2022	14 - 18
Lunedì	31/01/2022	21 - 23
Mercoledì	02/02/2022	21 - 23
Sabato	05/02/2022	14 - 18
Lunedì	07/02/2022	21 - 23
Mercoledì	09/02/2022	21 - 23
Sabato	12/02/2022	14 - 18
Lunedì	14/02/2022	21 - 23
Mercoledì	16/02/2022	21 - 23
Sabato	19/02/2022	14 - 18
Lunedì	21/02/2022	21 - 23
Mercoledì	23/02/2022	21 - 23
Sabato	26/02/2022	14 - 18
Lunedì	28/02/2022	21 - 23
Mercoledì	02/03/2022	21 - 23
Sabato	05/03/2022	14 - 18
Lunedì	07/03/2022	21 - 23

# La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

Mercoledì	09/03/2022	21 - 23
Lunedì	14/03/2022	21 - 23
Mercoledì	16/03/2022	21 - 23
Lunedì	21/03/2022	21 - 23
Mercoledì	23/03/2022	21 - 23