

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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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

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

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