

Corso per esperto nel settore enoturistico *come disciplinato dalla legge Regione Toscana 76/2019*

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

130 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

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

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

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

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

TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE FINALE

Tessera e Certificato di frequenza al Corso valido ai fini della formazione per "Esperto nel settore enoturistico" come riconosciuto dalla Legge Regione Toscana 76/2019 art. 8 lettera f.

La Bottega Toscana

Il corso include:

- Kit di 20 bottiglie spedito a casa per effettuare le degustazioni on line
- 4 Degustazioni in azienda/enoteca
- Materiale didattico scaricabile on line

A carico dell'allievo:

- Spostamento per le visite in cantina

COSTO DEL CORSO

La quota a carico dei corsisti è di € 600 + Iva - pagabile anche in 6 rate mensili da 100 euro + iva.
E' possibile anche accedere ad un finanziamento a tasso 0 e dilazionare l'intero importo fino a 12 rate mensili.

CONTATTI

Via Guido Guinizzelli n. 1 – 50133 Firenze

Email: info@labottegatoscana.net

Telefono +39 055 3840638

Mobile +39 3284808738

CALENDARIO

DATA	ORARIO	TOTALE ORE	ARGOMENTO	DOCENTE
lunedì, novembre 15, 2021	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
lunedì, novembre 22, 2021	21:00 - 23:00	2	ARCHEOLOGIA DEL VINO	FRANCI MASSIMILIANO
mercoledì, novembre 24, 2021	21:00 - 23:00	2	ARCHEOLOGIA DEL VINO	PACI STEFANO
giovedì, novembre 25, 2021	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
lunedì, novembre 29, 2021	21:00 - 23:00	2	ARCHEOLOGIA DEL VINO	PACI STEFANO
mercoledì, dicembre 01, 2021	21:00 - 23:00	2	ARCHEOLOGIA DEL VINO	PACI STEFANO
giovedì, dicembre 02, 2021	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
sabato, dicembre 04, 2021	14:30 - 17:30		Podere La Marronaia, Sosta alle Colonne, San Gimignano	BENFAREMO LUCA
lunedì, dicembre 06, 2021	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
giovedì, dicembre 09, 2021	18:00 - 20:00	2	HACCP	BOSCHERINI ELENA
giovedì, dicembre 09, 2021	21:00 - 23:00	2	HACCP	BOSCHERINI ELENA
lunedì, dicembre 13, 2021	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
mercoledì, dicembre 15, 2021	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA DELL'ARTE	BARTOCCI MARCO
giovedì, dicembre 16, 2021	18:00 - 20:00	2	HACCP	BOSCHERINI ELENA
giovedì, dicembre 16, 2021	21:00 - 23:00	2	HACCP	BOSCHERINI ELENA
sabato, dicembre 18, 2021	14:30 - 17:30		TENUTA DI CAPEZZANA Via Capezzana, 100, 59015 Carmignano PO	BENFAREMO LUCA
lunedì, dicembre 20, 2021	21:00 - 23:00	2	LEGISLAZIONE	MARIOTTI LAURA
mercoledì, dicembre 22, 2021	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
lunedì, dicembre 27, 2021	21:00 - 23:00	2	LEGISLAZIONE	MARIOTTI LAURA
mercoledì, dicembre 29, 2021	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA DELL'ARTE	BARTOCCI MARCO
lunedì, gennaio 03, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
mercoledì, gennaio 05, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
lunedì, gennaio 10, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
mercoledì, gennaio 12, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA DELL'ARTE	BARTOCCI MARCO
giovedì, gennaio 13, 2022	18:00 - 20:00	2	HACCP	BOSCHERINI ELENA
giovedì, gennaio 13, 2022	21:00 - 23:00	2	HACCP	BOSCHERINI ELENA
lunedì, gennaio 17, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
mercoledì, gennaio 19, 2022	21:00 - 23:00	2	LA GUIDA ENOLOGICA NELL'ERA DIGITALE	PELLEGRINI IRENE
giovedì, gennaio 20, 2022	18:00 - 20:00	2	HACCP	BOSCHERINI ELENA
giovedì, gennaio 20, 2022	21:00 - 23:00	2	HACCP	BOSCHERINI ELENA
lunedì, gennaio 24, 2022	21:00 - 23:00	2	LA GUIDA ENOLOGICA NELL'ERA DIGITALE	PELLEGRINI IRENE
mercoledì, gennaio 26, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA

La Bottega Toscana

giovedì, gennaio 27, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
lunedì, gennaio 31, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
mercoledì, febbraio 02, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
giovedì, febbraio 03, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
lunedì, febbraio 07, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
mercoledì, febbraio 09, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
lunedì, febbraio 14, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
mercoledì, febbraio 16, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
giovedì, febbraio 17, 2022	21:00 - 23:00	2	LA GUIDA ENOLOGICA NELL'ERA DIGITALE	PELLEGRINI IRENE
lunedì, febbraio 21, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
mercoledì, febbraio 23, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
giovedì, febbraio 24, 2022	21:00 - 23:00	2	ABBINAMENTO VINO CIBO	FENG HUI HU
sabato, febbraio 26, 2022	14:30 - 17:30		AZIENDA AGRICOLA PANZANELLO Via Case Sparse (Panzano), 86, 50022 Greve in Chianti FI	BENFAREMO LUCA
lunedì, febbraio 28, 2022	21:00 - 23:00	2	LA GUIDA ENOLOGICA NELL'ERA DIGITALE	PELLEGRINI IRENE
mercoledì, marzo 02, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
giovedì, marzo 03, 2022	21:00 - 23:00	2	LA GUIDA ENOLOGICA NELL'ERA DIGITALE	PELLEGRINI IRENE
lunedì, marzo 07, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
mercoledì, marzo 09, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
lunedì, marzo 14, 2022	21:00 - 23:00	2	ABBINAMENTO VINO CIBO	FENG HUI HU
mercoledì, marzo 16, 2022	21:00 - 23:00	2	IL VINO NELLA STORIA	BALESTRACCI SERENA
giovedì, febbraio 17, 2022	21:00 - 23:00	2	ABBINAMENTO VINO CIBO	FENG HUI HU
lunedì, marzo 21, 2022	21:00 - 23:00	2	ABBINAMENTO VINO CIBO	FENG HUI HU
mercoledì, marzo 23, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
giovedì, marzo 24, 2022	20:00 - 21:30		DEGUSTAZIONE IN ENOTECA A FIRENZE	FENG HUI HU
lunedì, marzo 28, 2022	20:00 - 21:30		DEGUSTAZIONE IN ENOTECA A FIRENZE	FENG HUI HU
mercoledì, marzo 30, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
giovedì, marzo 31, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA
lunedì, aprile 04, 2022	20:00 - 21:30		DEGUSTAZIONE IN ENOTECA A FIRENZE	FENG HUI HU
mercoledì, aprile 06, 2022	21:00 - 23:00	2	TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	BENFAREMO LUCA