

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

120 ore

Frequenza del corso

Inizio corso: 05.12.2022

Fine corso: 20.03.2023

Esame: 23.03.2023

Frequenza: dal lunedì al giovedì h 21-23 on line

Sono inoltre previste 3 visite in cantina nei giorni:

- 17.12.2022 pomeriggio

- 28.01.2023 pomeriggio

- 25.02.2023 pomeriggio

+ 1 degustazione in enoteca a Firenze in data da stabilire

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
Trasparenza
Colore
Effervescenza
Esame olfattivo
Classificazione dei Profumi del vino

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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
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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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

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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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: Gutturmo

Liguria

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Sclacchetra

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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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 Volture 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

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.

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 (totale euro 732 iva inclusa) – pagabili in unica soluzione all'atto dell'iscrizione.

E' possibile anche accedere ad un finanziamento compass a tasso 0 e dilazionare l'intero importo fino a 12 rate mensili.

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per iscriversi occorre inviare alla presente email:

- Domanda di iscrizione
- Scansione documento di identità
- Distinta di avvenuto pagamento della quota del corso di euro 732 da versare in unica soluzione tramite bonifico bancario

CONTO INTESTATO A LA BOTTEGA TOSCANA SRL - BANCA FIDEURAM

IBAN IT 85 Q 03296 01601 0000 6725 7378

CONTATTI

Via Guido Guinizzelli n. 1 – 50133 Firenze

Email: info@labottegatoscana.net

Telefono +39 055 3840638

Mobile +39 3284808738

CALENDARIO

DATA	ORARIO	ON LINE
lunedì 5 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 6 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 12 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 13 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 14 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 15 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
sabato 17 dicembre 2022	visita in Cantina	
lunedì 19 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 20 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 21 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 22 dicembre 2022	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 9 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 10 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 11 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 12 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 16 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 17 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 18 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 19 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 23 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 24 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 25 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 26 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
sabato 28 gennaio 2023	visita in Cantina	
lunedì 30 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 31 gennaio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 1 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 2 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 6 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 7 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 8 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 9 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 13 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 15 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 16 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 20 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 21 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 22 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 23 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
sabato 25 febbraio 2023	visita in Cantina	
lunedì 27 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 28 febbraio 2023	21:00 - 23:00	ON LINE

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

mercoledì 1 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 2 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 6 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 7 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 8 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 9 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 13 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
martedì 14 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
mercoledì 15 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
giovedì 16 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE
lunedì 20 marzo 2023	21:00 - 23:00	ON LINE