

Corso per esperto nel settore enoturistico

come disciplinato dalla legge Regione Toscana 76/2019

Descrizione

Il corso si propone di formare esperti del mondo enoturistico in grado di interfacciarsi tra turismo e professionisti del settore della degustazione dei vini. La formazione è quindi rivolta 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 le "tecniche di degustazione" e di "conoscenza del vino", affiancate a visite guidate.

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

Frequenza del corso

Inizio corso: 02.10.2023

Fine corso: 11.03.2023

Esame: 25.03.2023

Frequenza:

Dal 02.10.23 al 28.11.23 il lunedì e martedì h 21-23 on line;

Dal 04.12.23 al 11.03.24 il lunedì h 20-23 in presenza presso Enoteca Calice H (Via Vincenzo Bellini, 59, 50144 Firenze FI) e il martedì h 21-23 on line.

Esame: 25.03.2024 presso la nostra sede di Firenze, Via Guido Guinizzelli 1, 50133 Firenze.

Sono inoltre previste 3 visite in Azienda nei giorni:

sabato 13/01/2024 Pomeriggio

sabato 04/02/2024 Pomeriggio

sabato 24/02/2024 Pomeriggio

Unità Formative

- 1) Metodologie abbinamento vino – cibo
- 2) 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
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.

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

Enografia italiana

Basilicata

Geografia enologica
Territorio
Vitigni coltivati
Guida degustativa Vino: Aglianico del Volturno superiore; Matera Rosso

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
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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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

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: Gutturino

Liguria

Geografia enologica

Territorio

Vitigni coltivati

Conoscere il vino:

Guida degustativa Vino: Sclacchetrà

Guida degustativa Vino: Pigato

Guida degustativa Vino: Rossese dolceacqua

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

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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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 !!!

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

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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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 sulla Birra

Cenni storici
Preparazione
Tipi di fermentazione
Tipologie di birra

Panoramica sui Distillati:

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

Enografia Europea ed internazionale

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

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

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:

- Lezioni on line - 60 ore
- 13 Degustazioni in enoteca – 39 ore – con degustazioni di 39 bottiglie complessive
- 3 visite in azienda
- Materiale didattico scaricabile on line

A carico dell'allievo:

- Spostamento per le visite in aziende vitivinicole

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per iscriversi occorre inviare alla presente email:

- Domanda di iscrizione
- Scansione documento di identità e codice fiscale
- Foto tessera

CONTATTI

Via Guido Guinizzelli n. 1 – 50133 Firenze

Email: info@labottegatoscana.net

Telefono +39 055 3840638

Mobile +39 3284808738

CALENDARIO

giorno	data	orario	on line
Lunedì	02/10/2023	21-23	ON LINE
martedì	03/10/2023	21-23	ON LINE
Lunedì	09/10/2023	21-23	ON LINE
martedì	10/10/2023	21-23	ON LINE
Lunedì	16/10/2023	21-23	ON LINE
martedì	17/10/2023	21-23	ON LINE
Lunedì	23/10/2023	21-23	ON LINE
martedì	24/10/2023	21-23	ON LINE
Lunedì	30/10/2023	21-23	ON LINE
martedì	31/10/2023	21-23	ON LINE
lunedì	06/11/2023	21-23	ON LINE
martedì	07/11/2023	21-23	ON LINE
lunedì	13/11/2023	21-23	ON LINE
martedì	14/11/2023	21-23	ON LINE
lunedì	20/11/2023	21-23	ON LINE
martedì	21/11/2023	21-23	ON LINE
lunedì	27/11/2023	21-23	ON LINE
martedì	28/11/2023	21-23	ON LINE
lunedì	04/12/2023	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	05/12/2023	21-23	ON LINE
lunedì	11/12/2023	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	12/12/2023	21-23	ON LINE
lunedì	18/12/2023	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	19/12/2023	21-23	ON LINE
lunedì	08/01/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	09/01/2024	21-23	ON LINE
sabato	13/01/2024	Pomeriggio	VISITA IN AZIENDA
lunedì	15/01/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	16/01/2024	21-23	ON LINE
lunedì	22/01/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	23/01/2024	21-23	ON LINE
lunedì	29/01/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	30/01/2024	21-23	ON LINE
sabato	04/02/2024	Pomeriggio	VISITA IN AZIENDA
lunedì	05/02/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	06/02/2024	21-23	ON LINE
lunedì	12/02/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	07/11/2023	21-23	ON LINE
lunedì	19/02/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	20/02/2024	21-23	ON LINE
sabato	24/02/2024	Pomeriggio	VISITA IN AZIENDA
lunedì	26/02/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	27/02/2024	21-23	ON LINE

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

lunedì	04/03/2024	20-23	PRESENZA CALICE H
martedì	05/03/2024	21-23	ON LINE
lunedì	11/03/2024	20-23	PRESENZA CALICE H

Lunedì 25 marzo 2024: esame finale