



- requisiti professionali
- contesti operativi
- ruoli occupazionali

#### Modulo 2: Viticoltura

- impianto e allevamento della vite
- clima
- idrografia
- composizione del terreno
- morfologia del terreno
- propagazione
- ciclo biologico
- il sottociclo riproduttivo
- il sottociclo vegetativo
- le avversità della vite
- i principali vitigni

#### Modulo 3: Enologia

##### Parte 1 Dall'uva al vino: caratteristiche organolettiche

- colore
- profumo
- sapore

##### Parte 2 Tecniche di vinificazione

- rosso
- bianco
- rosato

- Modulo 1: Il profilo professionale
- Modulo 2: Viticoltura
- Modulo 3: Enologia
- Modulo 4: La cantina
- Modulo 5: Gli attrezzi del sommelier
- Modulo 6: I bicchieri
- Modulo 7: I componenti del vino
- Modulo 8: Tecniche di degustazione
- Modulo 9: Le funzioni del sommelier
- Modulo 10: Zone vinicole italiane

## Dettaglio

---

#### Modulo 1: Il profilo professionale

- competenze professionali

- con macerazione carbonica
- continua
- a caldo

#### Parte 3 La maturazione e l'invecchiamento

- modificazione del colore
- modificazione del profumo
- modificazione del sapore

#### Parte 4 I vini speciali

- mistella o sifone
- liquorosi
- aromatizzati
- spumanti
- passiti
- frizzanti

#### Modulo 4: La cantina

- la cantina di stoccaggio
- la cantina del giorno
- approvvigionamenti
- l'acquisto dei vini
- la gestione della cantina
- controllo delle uscite e valorizzazione

#### Modulo 5: Gli attrezzi del sommelier

- il tastevin
- il bicchiere da degustazione
- il cavatappi
- il tappo
- il cestello portabottiglia
- le caraffe da decantazione
- la pinza
- il tappo stopper
- il termometro a lettura rapida
- i secchielli
- il carrello dei vini
- le bottiglie

#### Modulo 6: I bicchieri

- serie di bicchieri diversi
- il lavaggio dei bicchieri

Modulo 7: I componenti del vino

- enologia e qualità del vino
- maturazione e affinamento del vino
- pratiche di cantina, stabilizzazione e correzioni del vino
- brevi accenni su alterazioni, difetti e malattie
- la composizione del vino in funzione della degustazione

Modulo 8: Tecniche di degustazione

- esame visivo
- esame olfattivo
- esame gusto - olfattivo
- spumanti
- vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati
- il vino italiano e le sue leggi
- la birra
- i distillati

Modulo 9: Le funzioni del sommelier

- la cantina del ristorante
- la carta dei vini
- le temperature di servizio del vino

Modulo 10: Zone vinicole italiane

- presentazioni delle regioni
- principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- cenni di storia e gastronomia