



REGIONE CAMPANIA

con il patrocinio  
Assessorato

Istruzione, Formazione e Lavoro



Professioni e Turismo



**Programma e Calendario 1° CORSO Via Funari**  
Professioni e Turismo, ISIS Ottaviano, Strada del vino Vesuvio  
dal 29 marzo 2010 al 27 maggio 2010  
Sede del corso ISIS Dè Medici via Funari

CALENDARIO DEGLI INCONTRI

N°	Data	Lezione	Argomenti
-	lunedì 29/3/2010	Presentazione del corso	
1° lezione	giovedì 1/4/2010	Il commis ai vini	La figura professionale, la divisa di servizio, il tavolo di servizio, l'attrezzatura di servizio, i bicchieri, cura dei bicchieri, la cantina, la temperatura di servizio dei vini, preparare il seau à glace, stappatura di una bottiglia di vino <i>La palestra sensoriale: sentori floreale</i> Servire un vino bianco. Servire un vino rosso. Servire uno spumante
2° lezione	giovedì 15/4/2010	La produzione del vino	La vite, l'uva, le avversità della vite, il terroir, la fermentazione alcolica, la vinificazione, le pratiche di cantina, alterazioni, difetti e malattie del vino, <i>La palestra sensoriale: sentori fruttato</i> Presentazione di un vino bianco, vino rosso, vino rosato
3° lezione	giovedì 22/4/2010	Enologia impressioni visive	Il colore dei vini, l'evoluzione del colore, l'intensità del colore, la vivacità del colore. Décantage <i>La palestra sensoriale: sentori speziato</i> Un vino rosso giovane. Un vino rosso evoluto
4° lezione	giovedì 29/4/2010	Enologia impressioni olfattive	La natura dei profumi, la complessità, i riconoscimenti olfattivi, l'evoluzione dei profumi <i>La palestra sensoriale: le percezioni tattili (pseudocalore, morbidezza, caldo, freddo, astringenza)</i> Presentazione di un vino bianco aromatico Presentazione di un vino rosso giovane, un vino rosso evoluto
5° lezione	giovedì 6/5/2010	Enologia sensazioni gusto-olfattive	Fisiologia del gusto. Percezioni gustative e gusto-olfattive <i>La palestra sensoriale: le percezioni gustative (dolce, salato, acido, amaro)</i> Un vino bianco fresco Un vino rosso tannico
6° lezione	giovedì 13/5/2010	Enologia i vini speciali e vini passiti	La spumantizzazione, i vini passiti, i vini liquorosi <i>La palestra sensoriale: sentori frutta candita</i> Presentazione di un vino spumante Presentazione di un vino passito/liquoroso
7° lezione	giovedì 20/5/2010	Enografia regionale	Classificazione dei vini Panorama sulla produzione vinicola regionale <i>La palestra sensoriale: sentori tostato</i> Presentazione di 3 vini rappresentativi della regione <i>Greco di tufo, Fiano di avellino, Taurasi</i>
8° lezione	giovedì 27/5/2010	Visita ad un'azienda vitivinicola	Visita al vigneto e alla cantina <i>La palestra sensoriale</i> Presentazione dei vini dell'azienda