

Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera "Enrico Mattei"  
Vieste (FG)

SETTORE SALA E VENDITA  
PROGRAMMA DI RECUPERO  
Anno Scolastico 2020/2021

SCIROCCO SAMUELE

**Modulo n. 1 La produzione del vino**

La produzione vitivinicola

- L'enologia
- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
- La cantina
- Le alterazioni, le malattie e i difetti del vino.
- I vini passiti.

La normativa del settore vitivinicolo

- Normativa nazionale e comunitaria
- L'etichetta

I vini speciali

- I vini liquorosi
- I vini aromatizzati
- Champagne e spumanti

**Modulo n. 2 Tecniche di degustazione**

L'analisi delle caratteristiche organolettiche

- L'analisi sensoriale
- La degustazione dei cibi

- La degustazione dell'olio di oliva
- La degustazione delle acque
- La degustazione della birra.

#### La sommellerie

- La figura professionale del sommelier
- Le bottiglie
- L'attrezzatura per la degustazione
- L'analisi organolettica del vino:
  - ✓ l'esame visivo
  - ✓ l'esame olfattivo
  - ✓ l'esame gusto-olfattivo
- Le sensazioni finali

L'INSEGNANTE

SCIROCCO SAMUELE