

## MODULO TUR 01 – IN VINO VERITAS 1°

<b>Settore economico</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Figura/e professionale/i di riferimento</b>	- Operatore sala-bar

<b>Titolo della UF</b>	<b>IN VINO VERITAS 1°</b>
<b>Durata</b>	<b>24 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Nessuno

### Competenza - (obiettivi generali)

Elenca le caratteristiche organolettiche di un vino attraverso la tecnica della degustazione (esame visivo, olfattivo e gustativo) riconoscendone i pregi, i difetti e l'età ed eseguendo correttamente il servizio di vino e spumante.

### Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Elenca le principali tipologie di vini locali e nazionali le loro caratteristiche fondamentali.

Descrive l'aspetto ed il gusto di un vino dalle sue caratteristiche organolettiche (limpidezza, vivacità, profumo, fluidità, effervescenza, colore) compilando correttamente la scheda di degustazione proposta.

Compila correttamente una carta di vini secondo i canoni consolidati ed accettati dal mondo dei professionisti del settore.

Esegue le fasi di stappatura, miscita e servizio di vino e spumante correttamente, usando l'apposito bicchierato in funzione del tipo di vino servito.

Riferisce correttamente sulla lettura di un'etichetta e le modalità di conservazione di un certo vino.

### Contenuti teorici minimi

Cenni storici sulla nascita e l'evoluzione del vino dai Greci ai giorni nostri.

Cenni di legislazione (vino da tavola, IGT; DOC, DOCG; le principali denominazioni regionali e nazionali), di viticoltura ed enologia.

Il linguaggio specifico, l'analisi organolettica e la tecnica della degustazione: esame visivo, olfattivo, gustativo.

Le degustazioni guidate di vini regionali e nazionali e le visite aziendali.

Le tipologie di vino (compresi i vini speciali come spumanti e passiti) e le principali aree viticole italiane (Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Toscana, Sicilia, Puglia).