

Programmazione svolta

Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni Pratiche di Sala – Bar e Vendita

Classe: 4^H

A.S. 2025/2026

Prof.ssa Massenti Maura

Modulo 1

Il mondo del vino

- la storia del vino, l'innesto e la fillossera
- la vite e il ciclo biologico
- i lavori nel vigneto e varie tipologie di impianti
- i profumi primari, secondari e terziari.

Modulo 2

La produzione del vino

- la pigiatura
- il mosto e le correzioni
- Illimpidimento: filtrazione, chiarificazione.
- La fermentazione alcolica e malolattica
- Vinificazione in rosso, bianco e rosato

Modulo 3

La classificazione dei vini

- classificazione nazionale
- classificazione Europea

Modulo 4

La degustazione.

- Analisi visiva olfattiva e gusto-olfattiva
- Ambiente ideale per degustare
- la temperatura di servizio
- Le fasi di apertura e servizio di un vino
- La compilazione della scheda AIS

Guspini, 03/06/2025

Taura Hassan

Gli alunni
