

Programmazione svolta

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

Classe: 5^H

A.S. 2025/2026

Prof.ssa Massenti Maura

Modulo 1

Ripasso: 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

Ripasso: 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
- La compilazione della scheda AIS

Modulo 5

L'abbinamento cibo-vino

- Abbinamento cibo vino per concordanza, contrapposizione e tradizionalità.
- Analisi visiva olfattiva e gusto-olfattiva
- degustazione di varie tipologie di vino con abbinamento cibo

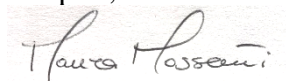
- la temperatura di servizio
- la compilazione della scheda Mercadini

Modulo 5

I distillati

- Storia distillati
- Tecniche di produzione dei distillati
- l'alambicco
- Tipologie di distillati a base di frutta, piante, vino, vinacce e cereali.

Guspini, 03/06/2025



Gli alunni
