TRE LIVELLI.
UN'ESPERIENZA
UNICA.

PROGRAMMA DEL CORSO PER SOMMELIER

Associazione Italiana Sommelier

Associazione Italiana Sommelier

L'Associazione Italiana Sommelier organizza in tutto il territorio nazionale il Corso di qualificazione professionale per Sommelier.

Il programma di studio, sviluppato su tre livelli, permette di accedere al mondo del vino cogliendone il profilo tecnico, culturale e professionale.

Un percorso didattico rivolto a chi ricerca una formazione completa per svolgere le mansioni previste dalla figura del sommelier, o semplicemente a chi intende approfondire i propri interessi.

In ogni caso un'esperienza unica di grande valore, coinvolgente e appassionante.

1°

Il primo livello
prende in esame gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi della professionalità del Sommelier, a partire dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina.

2°

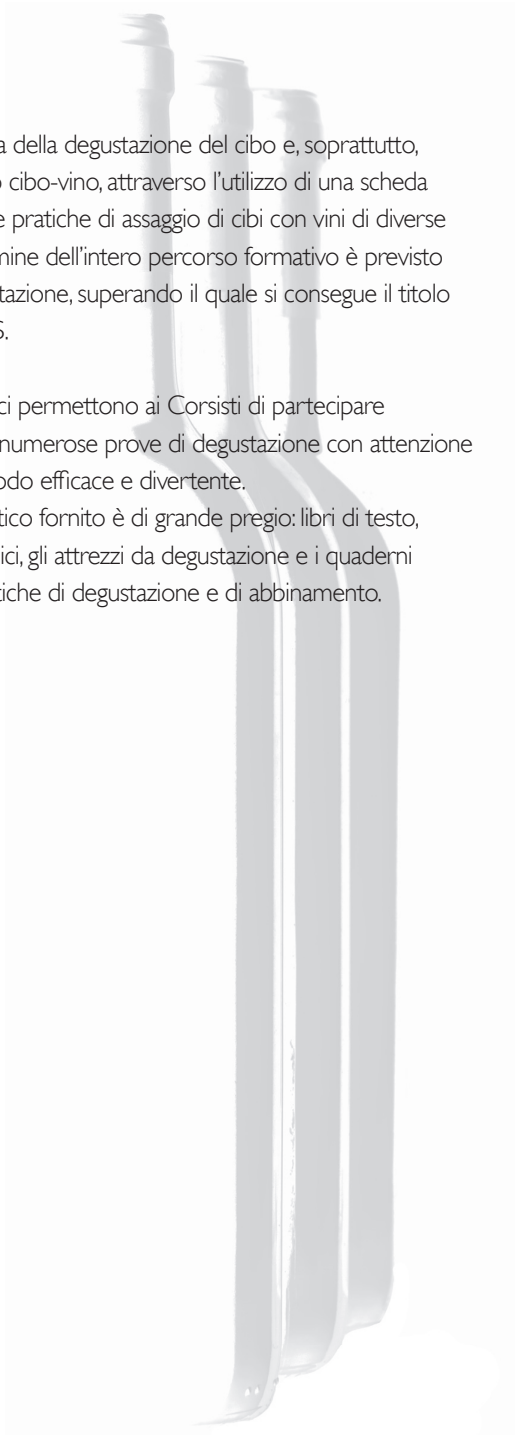
Il secondo livello
esplora il mondo del vino e porta alla conoscenza della produzione italiana e straniera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Il secondo livello perfeziona anche la tecnica della degustazione, determinante per poter apprezzare ogni sfumatura sensoriale del vino e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

3°

Il terzo livello

affronta la tecnica della degustazione del cibo e, soprattutto, dell'abbinamento cibo-vino, attraverso l'utilizzo di una scheda grafica e di prove pratiche di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie. Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un esame di abilitazione, superando il quale si consegue il titolo di Sommelier AIS.

I supporti didattici permettono ai Corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione e interesse, in modo efficace e divertente.
Il materiale didattico fornito è di grande pregio: libri di testo, valigetta con i calici, gli attrezzi da degustazione e i quaderni per le prove pratiche di degustazione e di abbinamento.



I°

Primo livello – 15 incontri

LA FIGURA DEL SOMMELIER

- Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier
- Presentazione del Corso
- La figura del Sommelier nella moderna ristorazione
- Il tastevin, il calice da degustazione e gli altri attrezzi del Sommelier
- Dimostrazioni pratiche di servizio
- Introduzione alla degustazione
  Presentazione di tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.

VITICOLTURA

- Viticoltura e qualità del vino
- La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo
- Ciclo biologico della vite
- I sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia
- L'ambiente pedoclimatico
- I principali vitigni autoctoni e internazionali
  Presentazione di tre vini significativi della regione.

ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO

- Enologia e qualità del vino
- Il grappolo d'uva e il mosto
- Trattamenti e correzioni del mosto
- Sistemi di vinificazione
  Presentazione di un vino bianco, di un vino rosato e di un vino rosso.

ENOLOGIA: I COMPONENTI
E L'EVOLUZIONE DEL VINO

- Enologia e qualità del vino
- Maturazione e affinamento del vino
- Stabilizzazione e correzioni del vino, pratiche di cantina
- Brevi cenni su alterazioni, difetti e malattie
- La composizione del vino in funzione della degustazione

Presentazione di un vino bianco passato in barrique, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio), di un vino rosso evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno).

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO

- L'analisi sensoriale
- Cenni su stimolo, sensazione e percezione
- Le migliori condizioni per la degustazione
- La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame visivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino
- La terminologia AIS dell'esame visivo
  Degustazione guidata di un vino bianco leggero dell'ultima annata, di un vino bianco strutturato, evoluto e passato in barrique, di uno Spumante Metodo Classico/Champagne Rosé, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME OLFATTIVO

- Le famiglie dei profumi
- La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino
- La terminologia AIS dell'esame olfattivo
  Degustazione guidata di un vino bianco aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio) e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno), utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- Le sensazioni gustative, tattili e gusto-olfattive
- La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino
- La terminologia AIS dell'esame gusto-olfattivo
  Esercitazione con soluzioni di acqua con glicerina, zucchero, alcol etilico buongusto, acido citrico o tartarico, tannini e sale, per valutare le sensazioni di "morbidezza" e di "durezza".

Degustazione guidata di un vino rosso significativo, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

SPUMANTI

- Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico: i più importanti prodotti italiani e stranieri
- Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci

Degustazione guidata di tre vini: due Spumanti Metodo Martinotti, uno secco (Prosecco) e uno dolce aromatico, uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento con biscotti e parmigiano-reggiano con pane.

VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI

- Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi, Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri

Degustazione guidata di tre vini: un Passito, un Icewine o Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento con cioccolato e formaggio erborinato con miele e pane.

LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE

- La classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC, DOCG
- Come si legge un'etichetta
- Cenni sulle principali normative vitivinicole nei paesi della UE
- Caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali

Degustazione guidata di un vino VDT o IGT della regione, di uno DOC e di uno DOCG, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva.

BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI

- La birra: produzione, classificazione e principali tipologie
- La distillazione
- I principali distillati ottenuti da cereali: whisky, vodka e gin

Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara, rossa e trappista.

ALTRI DISTILLATI (GRAPPA, RUM, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, TEQUILA…) E LIQUORI (NAZIONALI ED ESTERI)

- I diversi sistemi di distillazione
- Principali tipologie di distillati e loro degustazione
- La classificazione dei liquori

  Degustazione guidata di un distillato di cereali, uno di vino e uno di vinaccia.

LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

- La cantina del ristorante
- La carta dei vini
- Pratiche di servizio

  Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva.

VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

- Prova scritta e di degustazione (due vini), con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva
- Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino
- Consolidamento e approfondimento degli argomenti principali e della tecnica della degustazione

  Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti).

  Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva.

2°

Secondo livello – 15 incontri

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

- La tecnica della degustazione e la terminologia AIS
- Le schede analitico-descrittiva e a punteggio
  Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio) e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

VALLE D'AOSTA E PIEMONTE

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
  Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

LOMBARDIA E TRENTINO ALTO ADIGE

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
  Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
  Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio

TOSCANA E LIGURIA

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

EMILIA-ROMAGNA E MARCHE

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

UMBRIA E LAZIO

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

SICILIA E SARDEGNA

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

- Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini
- Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

- Diffusione della vite e del vino in Francia
- Legislazione vitivinicola
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

- Diffusione della vite e del vino nel mondo
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Repubblica Sudafricana, Australia e Nuova Zelanda

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

- Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio
- Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino
- Consolidamento e approfondimento degli argomenti principali del I e del II livello

e della tecnica della degustazione
Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti).
Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio.

3°

Terzo livello – 14 incontri

ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

- Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche
- Cenni relativi all'influenza dei diversi sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi
- Ripasso della tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS

Riconoscimento delle diverse sensazioni organolettiche con: assaggi di pane senza sale, grissino aromatizzato o con granelli di sale, olio extra vergine di oliva in bicchierino di carta, cetriolino sottaceto, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di speck, biscotto con frutta secca, cioccolatino o scaglia di cioccolato extra fondente. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.

TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

- Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino
- Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi
- Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo
- Scheda AIS di abbinamento cibo-vino

Abbinamento di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona struttura ed evoluzione e un vino rosso giovane e vivace.

UOVA E SALSE

- Uova: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura
- Burro e altri condimenti grassi
- Salse: cenni su classificazione e preparazione; caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento

Abbinamento di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde con un vino rosso e uno bianco, entrambi giovani.

CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

- Oli di oliva: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e degustazione
- Aceto e Aceto balsamico tradizionale
- Erbe aromatiche e spezie: utilizzo in cucina, caratteristiche organolettiche delle diverse preparazioni e abbinamenti

Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto balsamico tradizionale con un vino bianco giovane e un vino rosso di buona struttura ed evoluzione.

CEREALI

- Primi piatti e piatti unici: cenni su sfarinati di frumento e pane
- Paste alimentari e riso: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti
- Cenni su altri cereali (mais e orzo)

Abbinamento di insalata di riso senza sottaceti e lasagne al forno (o altra pasta gratinata) con un vino rosso giovane e vivace e un vino bianco giovane.

PRODOTTI DELLA PESCA

- Pesci, crostacei e molluschi: composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento
- Cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza

Abbinamento di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta e un vino bianco di buona struttura ed evoluzione.

CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA

- Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento
- Cenni sulla classificazione delle carni

Abbinamento di insalata di pollo e spezzatino di manzo con un vino bianco giovane e un vino rosso di media struttura ed evoluzione.

PRODOTTI DI SALUMERIA

- Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento

Abbinamento di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...) con uno Spumante Metodo Classico Rosé/Franciacorta Rosé e un vino rosso giovane e vivace.

FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

- Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento

Abbinamento di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia con un vino bianco semiaromatico di discreta evoluzione e un vino rosso giovane.

FORMAGGI I

- Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche
- Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento

Abbinamento di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e di un formaggio a crosta lavata con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso giovane.

FORMAGGI II

- Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti
- Il servizio del formaggio

Abbinamento di parmigiano-reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele con un vino rosso strutturato ed evoluto e un Liquoroso dolce.

DOLCI, GELATI E FRUTTA

- Le principali paste di base
- La pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti
- Cenni su gelati e dessert a base di frutta

Abbinamento di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito.

DOLCI AL CIOCCOLATO

- Il cacao
- I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti
- Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti

Abbinamento di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente con un Passito importante e un Liquoroso o Aromatizzato Dolce.

CENA DIDATTICA

- Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino

Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con diverse tipologie di vino.

WWW.AISITALIA.IT

Associazione Italiana Sommelier