

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

Il programma di studio si articola in tre livelli e permette di entrare nell'affascinante mondo del vino, dove dominano il buongusto e la raffinatezza: incontri e serate in ristoranti selezionati, visite ad Aziende di rango, viaggi-studio nell'alta enogastronomia, dove cultura, storia e business si intrecciano e creano nuove opportunità di realizzazione professionale.

1° Il **Primo Livello** approfondisce 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 modo 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 del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale 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 bicchieri e gli attrezzi da degustazione, quaderni per le prove pratiche di degustazione e di abbinamento.

Diventare Sommelier oggi è facile

1°

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 bicchiere 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 importante, 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 più importanti 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.

Il buongusto. O c'è l'AIS, o non ce l'AIS.

www.sommelier.it



Associazione Italiana Sommelier

Socio fondatore di:



Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo

Secondo livello

15 incontri

2°

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.

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 TRENTO 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.

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 più importanti 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.

Terzo livello

14 incontri

3°

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 salato o aromatizzato, olio extra vergine di oliva, pesto alla genovese, formaggio a crosta fiorita, fettina di speck, biscotto con frutta secca o con gocce di cioccolato. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.

TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

• Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino • Valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi in base alla loro composizione • Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo. Scheda AIS di abbinamento cibo-vino
Abbinamento di pane con burro e con olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona evoluzione e un vino rosso giovane e vivace.

UOVA E SALSE

• Uova: composizione, caratteristiche organolettiche e utilizzo in cucina • Burro e altri condimenti grassi • Salse: classificazione, preparazione e caratteristiche 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: classificazione, caratteristiche e degustazione. Aceto e aceto balsamico tradizionale • Erbe aromatiche e spezie: caratteristiche e loro utilizzo in cucina
Degustazione di due tipologie di oli extra vergine di oliva (con pane neutro). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana con Aceto Balsamico Tradizionale con un vino rosso evoluto e un bianco giovane.

CEREALI

• Sfarinati di frumento, pane e paste alimentari: classificazione e caratteristiche organolettiche • Riso e altri cereali • Mais e polenta
Abbinamento di insalata di riso senza sottaceti e lasagne al forno (o altra pasta gratinata) con un vino rosso vivace e un vino bianco giovane.

PRODOTTI DELLA PESCA

• Pesci, crostacei e molluschi: composizione, classificazione e caratteristiche organolettiche • Valutazione della freschezza e tecniche di cottura
Abbinamento di insalata di mare o polpo con patate di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta e un vino bianco evoluto.

CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA

• Carni: composizione, classificazione e caratteristiche organolettiche delle diverse tipologie di 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, produzione e caratteristiche organolettiche
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/Franciacorta Rosé e un vino rosso giovane e vivace.

FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

• Funghi: composizione e caratteristiche organolettiche

• Tartufi: composizione e caratteristiche organolettiche
• Ortaggi e legumi: composizione e caratteristiche organolettiche

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

FORMAGGI I

• Cenni sulla composizione del latte • Formaggi: produzione, classificazione e caratteristiche generali, con specifico riferimento alle caratteristiche organolettiche
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

• Particolari tipologie di formaggi • Il servizio del formaggio e gli abbinamenti
Abbinamento di Parmigiano Reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele con un vino rosso evoluto e un Liquoroso dolce.

DOLCI, GELATI E FRUTTA

• Le principali paste di base • La pasticceria secca e fresca • 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 • Il cioccolato: produzione, tipologie e diverse caratteristiche organolettiche
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 differenti tipologie di vino.



Programma Corsi per Sommelier

Il buongusto. O c'è l'AIS, o non ce l'AIS.

 Associazione Italiana Sommelier

 Socio fondatore di:
Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo