



Associazione Italiana Sommelier
SEDE NAZIONALE

AREA FORMAZIONE

CORSO SOMMELIER

PROGRAMMA

I livello

1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier e 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

2 - VITICOLTURA

Viticoltura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo; ciclo biologico. 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.

3 - 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.

4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO

Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Pratiche di cantina, stabilizzazione e correzioni del vino. 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).

5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

La degustazione. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. Bicchieri e temperature di degustazione. L'aspetto del vino. Cenni di anatomia e fisiologia della vista. 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 dell'ultima annata (leggero, verdolino, poco strutturato, solo acciaio), di un vino bianco evoluto e passato in barrique (dorato, strutturato), di uno Spumante Rosé Metodo Classico o Champagne Rosé, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.

6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO

Il profumo del vino. Cenni di anatomia e fisiologia dell'olfatto. 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 annata recente (amaranto/rubino vivace, profumi fragranti, solo acciaio), di un vino rosso evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno, granato/aranciato, profumi adeguati) utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.

7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali. Cenni di anatomia e di fisiologia del gusto. La tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame gusto-olfattivo.

Degustazione guidata di un vino bianco con spiccata acidità e sapidità, un vino rosso con evidente presenza alcolica e tannica, un vino passito o fortificato dolce e robusto, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

8 – VINI FRIZZANTI e SPUMANTI

Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri. Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci.

Degustazione guidata di tre vini: uno spumante Metodo Martinotti (non dolce, tipo Prosecco), uno Spumante Metodo Classico e un vino frizzante dolce aromatico (tipo Moscato d'Asti), utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.

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

Degustazione guidata di tre vini: un Passito o un Icewine, un Muffato, un Liqueur o Vermouth, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

10 – IL VINO E LE SUE LEGGI

La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP). Come si legge un'etichetta. Panorama vitivinicolo italiano: caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.

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

11 - BIRRA

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Degustazione guidata di quattro tipologie di birra: una industriale e tre artigianali, di cui una a bassa fermentazione, una ad alta fermentazione ed almeno una da birrificio italiano.

12 - DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)

La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.

Degustazione guidata di almeno un distillato di cereali, un distillato di vino ed una grappa.

13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. I bicchieri e le attrezzature per il servizio del vino. Pratiche di servizio.

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

QUIZ PER IL CONSEGUIMENTO DI 1 PUNTO BONUS FORMATIVO (due appelli)

14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE DEL VINO

Breve correzione del quiz utile al chiarimento ed approfondimento degli argomenti più importanti affrontati nel corso. Ripasso ed approfondimento della tecnica della degustazione. Prove di degustazione con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino.

Degustazione di un vino bianco e di uno rosso come prova per i Corsisti. Almeno uno dei due vini in degustazione con l'utilizzo della scheda bianca. Correzione collegiale.

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

15 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA (OPZIONALE)

L'eventuale organizzazione della visita in cantina è facoltà delle singole associazioni regionali e potrà essere inserita dopo la decima lezione

II livello

1 – LA VALUTAZIONE QUALITATIVA DEL VINO E IL MONDO DELLA CRITICA

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS con particolare attenzione agli aspetti qualitativi. Introduzione al mondo delle guide e della critica del vino italiano ed internazionale. La scheda analitico descrittiva e la scheda a punteggio AIS.

Degustazione guidata di tre vini di differente fascia qualitativa (di cui uno di altissimo livello), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

3 - LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

4 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

5 - TOSCANA E LIGURIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

7 - UMBRIA E LAZIO

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

9 - PUGLIA, BASILICATA E CALABRIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

10 - SICILIA E SARDEGNA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

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

11 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Valle della Loira, Borgogna, Champagne, Alsazia, Jura e Savoia.

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

12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Valle del Rodano, Provenza e Corsica.

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

13 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

Diffusione della vite e del vino in Europa. Principali zone, vitigni e vini di Spagna, Portogallo, Germania, Austria, Ungheria ed eventualmente cenni sugli altri Paesi (UK, Svizzera, Grecia, penisola balcanica ed est Europa). Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

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

14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Stati Uniti, Canada, America del Sud, Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda ed eventualmente cenni su altri Paesi come Cina ed Oriente.

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

QUIZ PER IL CONSEGUIMENTO DI 2 PUNTI BONUS FORMATIVI (due appelli)

15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E SULLA VITIVINICOLTURA REGIONALE

Breve correzione del quiz (30'max) utile al chiarimento dei punti affrontati nel quiz.

Ripasso della tecnica della degustazione con particolare riferimento alla valutazione qualitativa del vino.

Prove di degustazione con scheda bianca e a punteggio di almeno tre vini rappresentativi della regione, con differente valore qualitativo. Correzione collegiale atta al consolidamento e approfondimento della tecnica della degustazione.

III livello

1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Composizione degli alimenti in funzione delle caratteristiche organolettiche. Influenza dei diversi metodi di cottura, trasformazione e conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Introduzione alle sensazioni derivanti dall'assaggio del cibo ed alla tecnica dell'abbinamento. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e della terminologia AIS.

Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive del cibo. Assaggi di: pane senza sale, burro, acciuga salata (min. due filetti), pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico, e di un vino bianco aromatico o semi aromatico morbido.

2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Cenni sulla ristorazione italiana ed internazionale tra tradizione e modernità e sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino e del food pairing. La Tecnica dell'abbinamento AIS. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini e la scheda di abbinamento cibo-vino AIS.

Assaggi e abbinamento di una fettina di mortadella e di un formaggio stagionato a pasta dura (es. pecorino) con confettura di frutta bianca e di frutta rossa con un vino bianco morbido di buona struttura ed evoluzione ed un vino rosso morbido, strutturato ed evoluto.

3 – UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI

Uova: caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Salse: cenni su classificazione, preparazione e caratteristiche organolettiche. Olio di oliva: cenni sulla classificazione e sulle caratteristiche organolettiche. Burro e altri condimenti grassi. Erbe aromatiche e spezie. Aceto e Aceto balsamico tradizionale.

Assaggio di due olii extravergine di diversa tipologia. Abbinamento di frittata con erbe aromatiche e una scaglia di parmigiano reggiano (min.24 mesi) con aceto balsamico DOP/IGP, con un vino bianco fresco ed un vino rosso di buona struttura ed evoluzione.

4 – CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

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

Funghi, tartufi, legumi e ortaggi, composizione e caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

Abbinamento di un'insalata riso (o orzo o farro) con verdure e/o legumi e di una lasagna (o pasta al forno) con un vino bianco morbido ed un rosso giovane fresco (eventualmente vivace)

5 - PRODOTTI DELLA PESCA

Pesci, crostacei e molluschi: composizione e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.

Abbinamento di un'insalata di polpo con patate e di tartine con carpaccio di pesce (salmone o spada o tonno) o sushi e sashimi con un bianco da vitigno aromatico o semi aromatico ed uno spumante metodo classico

6 – PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO

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

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

Le portate saranno basate sui temi delle lezioni precedenti, Ad esempio: antipasto a base di verdure, primo piatto a base funghi e/o tartufo, secondo piatto a base di pesce con un vino bianco semplice, un vino bianco strutturato o rosé ed uno spumante metodo classico bianco o rosé.

7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA

Carni: composizione delle diverse carni e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.

Abbinamento di pollo arrosto (o pollo alle mandorle, pollo al limone, pollo Tandoori) e arrosto (o spezzatino, rollata, stufato, brasato) di carne rossa (caldo) con un vino bianco di buona struttura ed un vino rosso di ottima struttura con caratterizzato da una spiccata percezione di alcol e tannino.

8 - PRODOTTI DI SALUMERIA

Salumi: cenni su classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

Abbinamento di un salume insaccato ricco di grassezza (es. salame crudo, morbido, tagliato spesso), un salume a pezzo intero caratterizzato dalla sapidità (es. prosciutto crudo), un salume caratterizzato da una spiccata aromaticità, speziatura o affumicatura con un vino bianco morbido ed un vino rosso giovane e vivace.

9 - FORMAGGI

Cenni sulla composizione del latte. Formaggi: produzione, classificazione ed introduzione alle principali tipologie in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento. Cenni su servizio e taglio.

Abbinamento di mozzarella di bufala e di un formaggio stagionato a pasta dura con un vino bianco giovane con spiccata acidità e sapidità ed un vino rosso con evidente rotondità.

10 – PRODOTTI DI PASTICCERIA, 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 confettura o frutta fresca) e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito bianco.

11 – IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Introduzione al mondo del caffè.

Abbinamento di un dolce al cioccolato o al caffè e di due tipologie di cioccolato fondente (60/65% - 80/85%) con un vino Passito importante e un vino Fortificato o Aromatizzato.

12 – PROVA PRATICA DIDATTICA 2

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

Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo, secondo piatto e dolce oppure in alternativa primo, secondo, formaggio e dolce) con quattro diverse tipologie di vino.

Le portate saranno basate sui temi delle lezioni precedenti, Ad esempio; tagliatelle al ragù di carni bianche, tagliata di carne rossa, piatto formaggi erborinati (min 2), dolce al cioccolato o al caffè.

13 – APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS.

Ripasso generale sulla tecnica della degustazione. Esercitazioni pratiche di degustazione di almeno tre vini (secchi e fermi) con l'utilizzo della scheda bianca. Correzione collegiale atta al consolidamento e approfondimento della tecnica della degustazione.

NOTE FINALI

- I cibi e i vini in degustazione dovranno essere tutti di adeguato livello qualitativo ed in quantità sufficiente.
- Nessuno dei vini proposti durante il corso dovrà essere somministrato durante le prove di esame.
- I vini dovranno essere degustati avvalendosi della scheda di degustazione e della terminologia AIS e dovranno essere valutati con l'assegnazione del punteggio in centesimi.