

**1** PRIMO LIVELLO  
del corso di  
qualificazione  
professionale  
per Sommelier



Associazione Italiana Sommeliers

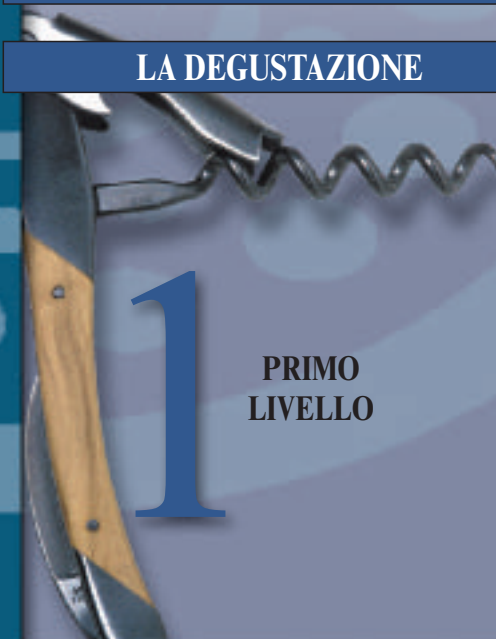
*Corso di  
qualificazione  
professionale  
per Sommelier*

**PROGRAMMA**

**LA FORMAZIONE DEL SOMMELIER**

**LE TECNICHE DI SERVIZIO**

**LA DEGUSTAZIONE**



**1**

**PRIMO  
LIVELLO**



Associazione Italiana Sommeliers



Associazione Italiana Sommeliers

Viale Monza, 9 - 20125 Milano  
Tel. 02 2846237 - Fax 02 26112328  
<http://www.sommeliersonline.it>  
E-mail: [ais@sommeliersonline.it](mailto:ais@sommeliersonline.it)

# Diventare Sommelier oggi è facile

L'Associazione Italiana Sommeliers 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 e conoscere l'affascinante mondo del vino.

Il I 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.

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

Il III 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.

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, una valigetta con i bicchieri da degustazione e gli attrezzi, quaderni per le prove pratiche di degustazione e di abbinamento.

## 15 INCONTRI

una parte teorica ed una pratica

1<sup>a</sup>

LEZIONE

### LA FIGURA DEL SOMMELIER

- Presentazione dell'Associazione Italiana Sommeliers
- 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*

2<sup>a</sup>

LEZIONE

### VITICOLTURA

- 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
- Viticoltura e qualità del vino

*Presentazione di tre vini della regione.*

3<sup>a</sup>

LEZIONE

### ENOLOGIA - LA PRODUZIONE 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<sup>a</sup>

LEZIONE

### ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO

- La composizione del vino in funzione della degustazione
- Stabilizzazione e correzioni del vino, pratiche di cantina
- Maturazione e affinamento del vino
- Cenni su alterazioni, difetti e malattie.

*Presentazione di un vino rosso giovane (ultima annata) e di uno maturo (almeno 3-4 anni).*

5<sup>a</sup>

LEZIONE

### ENOLOGIA - VINI SPECIALI E VINI PASSITI

- Spumanti, Vini Liquorosi, Vini Aromatizzati e Mistelle
- I vini Passiti
- I vini Frizzanti

*Presentazione di uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta, di uno Charmat Aromatico Dolce e di un vino Liquoroso o Passito.*

6<sup>a</sup>

LEZIONE

### TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

- L'analisi sensoriale
- Stimolo, sensazione e percezione
- Le migliori condizioni per la degustazione
- Cenni di anatomia e fisiologia della vista
- La tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame visivo
- La terminologia AIS dell'esame visivo

*Degustazione guidata di un vino bianco leggero dell'ultima annata, di un vino bianco maturo e importante, di uno Spumante Metodo Charmat Secco.*

7<sup>a</sup>

LEZIONE

### TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO

- Cenni di anatomia e fisiologia dell'olfatto
  - Le famiglie dei profumi
  - La tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame olfattivo
  - La terminologia AIS dell'esame olfattivo
- Degustazione guidata di un vino bianco aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata) e di uno maturo (almeno 3-4 anni).*

8<sup>a</sup>

LEZIONE

### TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO

- Cenni di anatomia e di fisiologia del gusto
- Le sensazioni gustative, tattili e gusto-olfattive
- La tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame gustativo
- La terminologia AIS dell'esame gustativo

*Esercitazione con soluzioni di acqua con glicerina, zucchero, alcool etilico buongusto, acido citrico/tartarico, tannini e sale, per valutare le sensazioni di "morbidezza" e di "durezza". Degustazione guidata di un vino importante utilizzando la terminologia AIS.*

9<sup>a</sup>

LEZIONE

### LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE

- La classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC e DOCG
- Le principali normative vitivinicole nei paesi della UE
- Come si legge un'etichetta
- 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.*

10<sup>a</sup>

LEZIONE

### 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.*

11<sup>a</sup>

LEZIONE

### ALTRI DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) E LIQUORI (nazionali e 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*

12<sup>a</sup>

LEZIONE

### ENOGASTRONOMIA

- Cenni sull'evoluzione del gusto
- Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-vino

*Abbinamento di un vino bianco giovane, uno rosso maturo e un Porto o Marsala Superiore con pane neutro, grana, salame e cioccolato fondente.*

13<sup>a</sup>

LEZIONE

### LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

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

*Degustazione guidata di tre grandi vini di diversa tipologia.*

14<sup>a</sup>

LEZIONE

### VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA

15<sup>a</sup>

LEZIONE

### APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

- Prova scritta e di degustazione, con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva
  - Correzione collegiale
  - Consolidamento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione
- Degustazione guidata di un vino di ottima qualità con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva.*