



Il Programma del **Primo** Livello del Corso per Sommelier

La formazione del Sommelier, l'introduzione alla tecnica della degustazione, e i principi di: viticoltura, enologia, legislazione vitivinicola, altre bevande.

1 - 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.

2 - VITICOLTURA

Viticultura 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.

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 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).

5 - 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.

6 - 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.

7 - 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.

8 - 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 di scaglia di parmigiano-reggiano e pane, biscotti.

9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, 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 Eiswein o Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di formaggio erborinato con miele e fettina di pane, cioccolato.

10 - LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE

La classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC e 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.

11 - 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.

12 - 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, di uno di vino e di uno di vinaccia.

13 - 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.

14 – L'IMPORTANZA DEI BICCHIERI

Prove pratiche di degustazione nelle varie forme di bicchiere per sperimentare le differenze di olfatto e gusto. Scopo finale è apprendere l'utilizzo del bicchiere "giusto".

Degustazione guidata di quattro vini di ottima qualità e diversa tipologia

15 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

16 - 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.