



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

La tecnica dell'abbinamento del cibo al vino secondo il metodo A.I.S.

1 - 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.

2 - 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.

3 - 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.

4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Oli di oliva: classificazione, caratteristiche e degustazione. Ceto 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 vino bianco giovane.

5 - 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.

6 - 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 e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta e un vino bianco evoluto.

7 - 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.

8 - 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.

9 - 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.

10 - FORMAGGI - Prima parte

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.

11 - FORMAGGI - Seconda parte

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.

12 - 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.

13 - DOLCI AL CIOCCOLATO

Il cacao. I dolci al cacao. Il cioccolato: la produzione, le tipologie e le 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.

14 - CENA DIDATTICA

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

Abbinamento di cinque portate (antipasto, due primi piatti, secondo piatto, dessert) con differenti tipologie di vino. Proposto un menu, gli Allievi accosteranno, ad ogni singola portata, i vini della cantina a disposizione.