

PROGRAMMA

La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

1° 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 due vini*
- *Spumante Metodo Charmat e Spumante Metodo Classico*

2° 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° 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° 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, di un vino rosso maturo ed eventualmente di un vino difettoso*

5° 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° LEZIONE - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

- L'analisi sensoriale
- Stimolo, sensazione e percezione
- Le migliori condizioni per la degustazione
- Brevi 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, di un vino bianco maturo ed importante, di uno Spumante Metodo Charmat secco*

7° LEZIONE - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO

- Brevi 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 e di un vino rosso maturo*

8° LEZIONE - **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO**

- Brevi 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, alcol 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° LEZIONE - **LEGISLAZIONE E 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 un vino DOC e di un vino DOCG*

10° 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° 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° LEZIONE - **ENOGASTRONOMIA**

- Cenni sull'evoluzione del gusto
- Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-vino
- *Abbinamento di un vino bianco giovane, un vino rosso maturo e un vino liquoroso con pane neutro, grana, salame e cioccolato fondente*

13° 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° LEZIONE - **VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA**

15° LEZIONE - **AUTOVERIFICA E APPROFONDIMENTO**

- 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*