



Tecnica di abbinamento cibo-vino

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 della terminologia AIS
- *Riconoscimento delle diverse sensazioni organolettiche con assaggi di pane senza sale, grissino salato o aromatizzato, olio extra vergine d'oliva, pesto alla genovese, formaggio a crosta fiorita, fettina di speck, biscotto con frutta secca o gocce di cioccolato. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.*

2° Tecnica di 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 d'oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona evoluzione e di 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 ed uno bianco, entrambi giovani.*

4° Condimenti, Erbe Aromatiche e Spezie

- Oli di oliva: classificazione, caratteristiche e degustazione
- Aceto 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 maturo ed un vino bianco giovane.*

5° Cereali

- Sfarinati di frumento, pane e paste alimentari: classificazione e caratteristiche organolettiche
- Riso ed 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 ed 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
- *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 ed insaccati: classificazione, produzione e caratteristiche organolettiche
- *Abbinamento di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico con uno Spumante Metodo Classico e un vino giovane e vivace.*

9° Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi

- Funghi: classificazione, composizione e caratteristiche organolettiche
- Tartufi: classificazione, composizione e caratteristiche organolettiche
- Ortaggi e legumi: classificazione, 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 I

- Cenni sulla composizione del latte
- Formaggi: classificazione, produzione e caratteristiche organolettiche
- *Abbinamento di mozzarella di bufala campana con 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 II

- 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 vino liquoroso dolce.*

12° Dolci, Gelati e Frutta

- Le principali paste di base
- La pasticceria secca e la pasticceria fresca
- I gelati e i 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: classificazione, produzione e 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 quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con differenti tipologie di vini.*