

**3** TERZO LIVELLO  
del corso di  
qualificazione  
professionale  
per Sommelier



Associazione Italiana Sommeliers

*Corso di  
qualificazione  
professionale  
per Sommelier*

**PROGRAMMA**

**TECNICA DELL'ABBINAMENTO  
CIBO - VINO**

**3**

**TERZO  
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.

## 14 INCONTRI

una parte teorica ed una pratica

1<sup>a</sup>

LEZIONE

### ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

• Alimenti e principi nutritivi: composizione e sensazioni organolettiche • L'influenza dei diversi sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi • Tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS. Riconoscimento di alcune sensazioni organolettiche con assaggi di pane neutro, grissino salato/aromatizzato, pane neutro con olio extra vergine di oliva, cubetto di mortadella, fettina di speck e pesto alla genovese. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.

2<sup>a</sup>

LEZIONE

### 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 olio, pecorino stagionato con un vino bianco maturo e un vino rosso giovane e vivace

3<sup>a</sup>

LEZIONE

### 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<sup>a</sup>

LEZIONE

### CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

• Oli di oliva e di semi: 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 scaglia di grana con salsa balsamica con un vino rosso maturo e un vino bianco giovane.

5<sup>a</sup>

LEZIONE

### 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 pasta al forno gratinata con un vino rosso vivace e un vino bianco giovane.

6<sup>a</sup>

LEZIONE

### PRODOTTI DELLA PESCA

• Pesci, crostacei e molluschi: composizione, classificazione e caratteristiche organolettiche • Valutazione della freschezza e tecniche di cottura. Abbinamento di insalata di mare/polpo con patate e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta e un vino bianco maturo.

7<sup>a</sup>

LEZIONE

### 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 maturo

8<sup>a</sup>

LEZIONE

### PRODOTTI DI SALUMERIA

• Salumi e insaccati: classificazione, produzione e caratteristiche organolettiche. Abbinamento di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame piccante con uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta e un vino rosso vivace.

9<sup>a</sup>

LEZIONE

### FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

• Funghi: classificazione, composizione e caratteristiche organolettiche • Tartufi: 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 maturo e un vino rosso giovane.

10<sup>a</sup>

LEZIONE

### FORMAGGI I

• Cenni sulla composizione del latte • Formaggi: produzione, classificazione e caratteristiche generali. Abbinamento di mozzarella di bufala campana e di un formaggio a crosta lavata con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso giovane

11<sup>a</sup>

LEZIONE

### FORMAGGI II

• Particolari tipologie di formaggi • Il servizio del formaggio e gli abbinamenti. Abbinamento di Parmigiano Reggiano e gorgonzola naturale con un vino rosso maturo e un Liquoroso.

12<sup>a</sup>

LEZIONE

### DOLCI, GELATI E FRUTTA

• Le principali paste di base • La pasticceria secca e fresca • I gelati e i dessert a base di frutta. Abbinamento di una crostata (con marmellata/frutti di bosco/frutta fresca/frutta secca) e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito.

13<sup>a</sup>

LEZIONE

### DOLCIAL CIOCCOLATO

• Il cacao • I dolci al cacao • Il cioccolato: produzione, tipologie e 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<sup>a</sup>

LEZIONE

### CENA DIDATTICA

• Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino. Abbinamento delle diverse portate di una cena (almeno quattro: antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con differenti tipologie di vino.