

CALENDARIO CORSO PER SOMMELIER 2011

19/05/2011 LEZIONE 1 – Ristorante Menhir

➤ **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.

➤ **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. (un bianco, un rosato e un rosso).*

24/05/2011 LEZIONE 2 – Ristorante Acqua Pazza

➤ **VITICOLTURA**

- Viticoltura 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.*

➤ **LA PRODUZIONE DEL VINO**

- Enologia e qualità del vino.
- Il grappolo d'uva e il mosto.
- Trattamenti e correzioni del mosto.
- Sistemi di vinificazione.

➤ **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).*

➤ **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

(e brevi cenni sulla tecnica dell'abbinamento cibo-vino)

○ **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.

○ **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.

○ **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.
- *Presentazione di tre vini significativi di diversa tipologia: una bollicina metodo classico, un rosso riserva, un vino dolce*

➤ **BIRRA**

14/06/2011 LEZIONE 5 – Un Angolo de Roma

➤ **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*

➤ **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 whisky, di un cognac, di uno di vinaccia, e di un rum.*

➤ **ABBINAMENTO VIVANDE E BEVANDE**