

PROGRAMMA

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

1° LEZIONE – LA FIGURA DEL SOMMELIER Relatore: D'Angelo Vito G.ppe 08.11.11

- 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 tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta*

2° LEZIONE – VITICOLTURA Relatore: Tropeano Eugenio 15.11.11

- 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*

3° LEZIONE – LA PRODUZIONE DEL VINO Relatore: Primolevo Marco 22.11.11

- Enologia e qualità 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 – I COMPONENTI E L'EVOLUZIONE DEL VINO Relatore: Primolevo Marco 29.11.11

- 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)*

5° LEZIONE – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME VISIVO Relatore: Pintore Lucia 02.12.11

- 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
- *Degustazione guidata di un vino bianco leggero dell'ultima annata, di un vino bianco strutturato, evoluto e passato in barrique, di uno Spumante Metodo Classico/Champagne Rosé, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo*

6° LEZIONE – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO Rel.: Pintore Lucia 06.12.11

- 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
- *Degustazione guidata di un vino bianco aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio) e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno) utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo*

7° LEZIONE – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO Rel.: Pintore Lucia 13.12.11

- 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
- *Esercitazione con soluzioni di acqua con glicerina, zucchero, alcol etilico buongusto, acido citrico o tartarico, tannini e sale, per valutare le sensazioni di "morbidezza" e di "durezza". Degustazione guidata di un vino importante, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo*

8° LEZIONE – SPUMANTI**Relatore: Primolevo Marco****10.01.12**

- Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri
- Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci
- *Degustazione guidata di tre vini: due Spumanti Metodo Martinotti, uno secco (Prosecco) e uno dolce aromatico; uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di scaglia di parmigiano-reggiano e pane, biscotti*

9° LEZIONE – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI**Relatore: Primolevo Marco****17.01.12**

- Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi, Aromatizzati
- I più importanti prodotti italiani e stranieri
- *Degustazione guidata di tre vini: un Passito, un Eiswein o Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di formaggio erborinato con miele e fettina di pane, cioccolato*

10° LEZIONE – LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE**Relatore: De Lisa Michele****24.01.12**

- La classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC e DOCG.
- Come si legge un' etichetta
- Cenni sulle principali normative vitivinicole nei paesi della UE
- Caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali
- *Degustazione guidata di un vino VDT o IGT della regione, di uno DOC e di uno DOCG, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva*

11° LEZIONE – BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI**Relatore: Tropeano Eugenio****31.01.12**

- 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*

12° LEZIONE – ALTRI DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...)**E LIQUORI** (nazionali e esteri)**Relatore: Tropeano Eugenio****07.02.12**

- 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*

13° LEZIONE – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**Relatore: D'Angelo Vito G.ppe****14.02.12**

- 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*

14° LEZIONE – VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA**18.02.12****15° LEZIONE – AUTOVERIFICA E APPROFONDIMENTO****Relatore: Primolevo Marco****21.02.12**

- Prova scritta e di degustazione (due vini), con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva
- Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino
- Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione
- *Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prova per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva*