

PROGRAMMA

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

1° LEZIONE – LA FIGURA DEL SOMMELIER Relatore: Scapicchio Daniele 27.01.16

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier e 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.

2° LEZIONE – VITICOLTURA Relatore: Tropeano Eugenio 03.02.16

Viticultura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo; ciclo biologico. 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 10.02.16

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 17.02.16

Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Pratiche di cantina, stabilizzazione e correzioni del vino. 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: G. Baldassarre 24.02.16

La degustazione. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione.
L'aspetto del vino. Cenni di anatomia e fisiologia della vista. 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 dell'ultima annata (leggero, verdolino, poco strutturato, solo acciaio), di un vino bianco evoluto e passato in barrique (dorato, strutturato), di uno Spumante Rosé Metodo Classico o Champagne Rosé, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.

6° LEZIONE – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO Rel.: G. Baldassarre 02.03.16

Il profumo del vino. Cenni di anatomia e fisiologia dell'olfatto. 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 annata recente (porpora/rubino vivace, profumi freschissimi, solo acciaio), di uno evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno, granato/aranciato, profumi adeguati) utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.

7° LEZIONE – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO Rel.: G. Baldassarre 10.03.16

Le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali. Cenni di anatomia e di fisiologia del gusto. La tecnica della degustazione e 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 rosso importante, strutturato ed evoluto, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

8° LEZIONE – SPUMANTI**Relatore: Primolevo Marco****16.03.16**

Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri. Vitigni, 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, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

9° LEZIONE – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI**Relatore: Tropeano Eugenio****23.03.16**

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

Degustazione guidata di tre vini: un Passito o un Icewine, un Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva

10° LEZIONE – IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI**Relatore: De Lisa Michele****30.03.16**

La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP). Come si legge un'etichetta. Panorama vitivinicolo italiano: caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.

Degustazione guidata di un vino IGT, uno DOC e uno DOCG della regione, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

11° LEZIONE – BIRRA**Relatore: Tropeano Eugenio****06.04.16**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara, rossa e trappista e artigianale

12° LEZIONE – ALTRI DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...)**E LIQUORI** (nazionali e esteri)**Relatore: Tropeano Eugenio****20.04.16**

La distillazione. I principali distillati ottenuti da cereali: whisky, vodka e gin.

I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.

Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.

13° LEZIONE – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER **Relatore: Scapicchio Daniele** **27.04.16**

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.

Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

14° LEZIONE – VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA **Tropeano Eugenio** **30.04.16****15° LEZIONE – AUTOVERIFICA E APPROFONDIMENTO** **Relatore: Primolevo Marco** **04.05.16**

Prova scritta e di degustazione (due vini) con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le 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 finale guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.