

## **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.*