



Associazione Italiana Sommeliers



Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo

Corso di qualificazione professionale per Sommelier

Sommelier training course

PROGRAMMA • PROGRAMME

LA FORMAZIONE DEL SOMMELIER
LE TECNICHE DI SERVIZIO
LA DEGUSTAZIONE

SOMMELIER TRAINING
SERVING TECHNIQUES
WINE TASTING



PRIMO LIVELLO

LEVEL 1

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.

Becoming a Sommelier today is easy

The Associazione Italiana Sommeliers organizes sommelier training courses throughout Italy. The training programme, which is divided into three levels, offers an exploration of the fascinating world of wine.

The first level deals with viticulture, enology, tasting and service techniques, ranging from correct serving temperature to cellar management, the fundamentals for a sommelier. The second level course offers an insight into the world of wine and the Italian and foreign wine production, with special attention to the strong link with the terroir. In addition, the second level is designed to enhance the wine tasting technique, a fundamental for sharpened sensory evaluation and quality assessment of a wine.

The third level course introduces to the food tasting technique and, especially, to food and wine matching by the use of a tasting sheet and the actual tasting of various dishes with different types of wine.

The lessons and the training material are designed to hold the students attention and interest, in an effective and entertaining way. The highly professional teaching material includes textbooks, a briefcase with glasses and tools, notebooks for the actual tasting and food and wine matching.

1

PRIMO LIVELLO

LEVEL 1



Associazione Italiana Sommeliers



Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo

Viale Monza, 9 - 20125 Milano

Tel. 02 2846237 - Fax 02 26112328

*www.sommeliersonline.it - www.worldwidesommelier.com
ais@sommeliersonline.it - info@worldwidesommelier.com*

15 INCONTRI

una parte teorica ed una pratica

1^a

LEZIONE

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. *Presentazione di tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.*

2^a

LEZIONE

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.*

3^a

LEZIONE

ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO

• 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^a

LEZIONE

ENOLOGIA - 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).*

5^a

LEZIONE

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - 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 *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^a

LEZIONE

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - 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 *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^a

LEZIONE

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - 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. *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, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.*

8^a

LEZIONE

SPUMANANTI

• 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^a

LEZIONE

VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI

• 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 Icewine o Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di formaggio erborinato con miele e fetina di pane, cioccolato.*

10^a

LEZIONE

LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE

• 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^a

LEZIONE

BIRRA E 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.*

12^a

LEZIONE

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 cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.*

13^a

LEZIONE

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.*

14^a

LEZIONE

VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

• 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.*

15^a

LEZIONE

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

• 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 prove per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva.*

15 LESSONS

theory and practice

1st

LESSON

THE SOMMELIER ROLE

• Introduction to the Associazione Italiana Sommeliers • Introduction to the course • The Sommelier role in the modern restaurant and catering industry • Tastevin, standard wine-tasting glass and other sommelier tools • Service demonstrations • Introduction to wine tasting.

Tasting of three wines, including a “metodo classico” spumante or a Franciacorta spumante.

2nd

LESSON

VITICULTURE

• Vine: its development and diffusion around the world • Vine life cycle • Vine-growing methods, pruning and vintage • The pedoclimatic environment • Main international and autochthonous vineyards • Viticulture and wine quality.

Tasting of three regional wines.

3rd

LESSON

ENOLOGY – WINE MAKING

• Grape and must • Must treatment and adjustment • Vinification methods.

Tasting of a white wine, a rosé wine and a red wine.

4th

LESSON

ENOLOGY – THE COMPONENTS OF WINE

• Wine composition in terms of tasting • Wine stabilization and correction, winery work • Wine ageing and maturation • An outline of wine changes, faults and diseases.

Tasting of a young red wine (latest vintage) and of a mature red wine (at least 3-4 years old).

5th

LESSON

TASTING TECHNIQUE – VISUAL ANALYSIS

• Sensory analysis • Stimulus, sensation and perception • Ideal tasting conditions • Introduction to sight anatomy and physiology • Tasting technique and evaluation criteria for visual analysis • AIS terminology of wine visual analysis.

Tutored tasting of a light white wine (latest vintage), of a mature and important white wine, of a dry “metodo Chardonnay” spumante.

6th

LESSON

TASTING TECHNIQUE – OLFACTORY ANALYSIS

• Introduction to nose anatomy and physiology • Groups of scents • Tasting technique and evaluation criteria for olfactory analysis • AIS terminology of wine olfactory analysis.

Tutored tasting of an aromatic white wine, of a young red wine (latest vintage), of a mature red wine (at least 3-4 years old).

7th

LESSON

TASTING TECHNIQUE – GUSTATIVE ANALYSIS

• Introduction to taste anatomy and physiology • Gustatory, tactile and olfactory sensations • Tasting technique and evaluation criteria for gustative analysis • AIS terminology of wine gustative analysis.

Practical lesson with solutions of water with glycerine, sugar, ethyl alcohol, citric and tartaric acid, tannins and salt, in order to evaluate “soft” and “hard” sensations.

Tutored tasting of an important wine by using AIS terminology.

8th

LESSON

SPUMANTE

• “Spumanti Metodo Classico”: production and characteristics; the most important Italian and foreign products • Dry and Sweet Flavoured “Spumanti Metodo Martinotti”.

Tutored tasting of three wines: two “Spumanti Metodo Martinotti” (Dry and Sweet Flavoured), a “Metodo Classico” or a Franciacorta spumante.

9th

LESSON

RAISIN WINES, LATE HARVEST, “MUFFATO”, ICEWINE, SWEET AND FLAVOURED WINES

• Raisin wines, Late Harvest, “Muffato”, Icewine, Sweet and Flavoured Wines: production and characteristics; the most important Italian and foreign products.

Tutored tasting of three wines: a Raisin wine, an Icewine or a “Muffato”, a Sweet wine.

10th

LESSON

NATIONAL LAWS AND ENOGRAPHY

• Wine classification: VDT, IGT, DOC and DOCG • Main regulations on wine making in EU countries • How to read wine labels • Characteristics, distribution and usage of the most important autochthonous and international vine varieties.

Tutored tasting of a local VDT or IGT wine, of a DOC wine and a DOCG wine.

11th

LESSON

BEER AND CEREAL DISTILLATES

• Beer: production, classification and main types • Distillation • Most important cereal distillates: whisky, vodka and gin.

Tutored tasting of three types of beer: lager, stout and trappist beer.

12th

LESSON

OTHER DISTILLATES (GRAPPA, RUM, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, TEQUILA...) AND SPIRITS (NATIONAL AND FOREIGN ONES)

• Different distillation methods • Main distillate types and tasting • Spirits classification.

Tutored tasting of a cereal distillate, a wine distillate and a grape peel distillate.

13th

LESSON

THE SOMMELIER'S JOB

• Restaurant cellar • Wine list • Service technique.

Tutored tasting of three different great wines.

14th

LESSON

VISIT TO A WINE MAKER

15th

LESSON

IN-DEPTH TASTING AND SELF ASSESSMENT

• Written and tasting test with AIS wine tasting sheet • Collective test marking • In-depth discussion on the main topics and tasting technique.

Tutored tasting of an excellent wine with the wine tasting sheet.