

Il corso si terrà presso:

COMETA FORMAZIONE

Via Madruzzo, 36

- Posteggio coperto e gratuito nei garage sotterranei della Cometa Formazione

22100 COMO (CO)

Inizio del Corso:

Mercoledì 8 Marzo 2017

PROGRAMMA DELLE LEZIONI

Marzo 2017

1ª Lezione = Mercoledì 8 marzo:

La figura del Sommelier

Presentazione della 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.

- Prova pratica: Presentazione di tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico.

2ª Lezione = Lunedì 13 marzo:

Viticultura

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.

- Prova pratica: Presentazione di tre vini significativi della Lombardia.

3ª Lezione = Martedì 14 marzo: 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.

- Prova pratica: Presentazione di un vino bianco, di un vino rosato e di un vino rosso.

4ª Lezione = Giovedì 16 marzo:

Enologia - I componenti del vino

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.

- Prova pratica: 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).

5ª Lezione = Giovedì 23 marzo: Tecnica della degustazione - esame visivo

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.

- Prova pratica: 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.

6ª Lezione = Lunedì 27 marzo: Tecnica della degustazione - esame olfattivo

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.

- Prova pratica: 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.

Aprile 2017

7ª Lezione = Martedì 04 aprile: Tecnica della degustazione - esame gusto-olfattivo

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.

- Prova pratica:
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.</p>

<p>8^a Lezione = Mercoledì 05 aprile:

Spumanti</p> <p>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.</p>

<p>- Prova pratica: 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.</p>

<p>9^a Lezione = Giovedì 13 aprile: Il vino italiano e le sue leggi</p> <p>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.
- Prova pratica: Degustazione guidata di un vino IGT, uno DOC e uno DOCG della Lombardia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.</p>

<p>10^a Lezione = Mercoledì 19 aprile:

Vini passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewein, Liquorosi, Aromatizzati.</p>

<p>Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewein, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.
- Prova pratica: Degustazione guidata di tre vini: un Passito o un Icewein, un Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.</p>

<p>11^a Lezione = Giovedì 20 aprile: Birra</p> <p>La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.
- Prova pratica: Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara (a bassa fermentazione), rossa o scura e trappista o artigianale (ad alta fermentazione).</p>

<p>12^a Lezione = Mercoledì 26 aprile:

Le funzioni del sommelier</p> <p>La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.
- Prova pratica: Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.</p>

<p>13^a Lezione = Giovedì 27 aprile: Distillati e liquori (nazionali ed esteri).</p> <p>La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, Cognac, Armagnac, Calvados, Tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.
- Prova pratica: Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.</p>

<p>Maggio 2017</p> <p>14^a Lezione = Mercoledì 03 maggio: Visita a una Azienda vitivinicola</p> <p>Visita guidata a una importante azienda vitivinicola.</p>

<p>- Prova pratica: Degustazione dei vini dell'azienda.</p> <p>15^a Lezione = Giovedì 04 maggio: Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione</p>

<p>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.
- Prova pratica: 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.</p>

<p>Modalità di partecipazione</p> <p>Il corso, aperto anche ad appassionati, si svolge secondo le date previste dal programma ed è articolato nella

sessione:

SERALE dalle ore 20.45 alle 23,00 circa

Direttore del Corso: Sommelier **Giancarlo Botta**

La quota di partecipazione al primo livello è di **Euro 550** e comprende: due libri di testo, il quaderno con le schede per l'analisi sensoriale dei vini, una valigetta con i bicchieri da degustazione, un cavatappi professionale, il costo del pullman per la visita all'Azienda vitivinicola, i vini per le degustazioni (normalmente 3 vini di ottimo livello per ogni lezione).

La quota **non** comprende l'iscrizione **obbligatoria** all'Associazione Italiana Sommelier di **Euro 80** (per coloro che desiderino ricevere all'estero guida e riviste la quota d'iscrizione all'AIS Nazionale diventa Euro 110, in caso contrario resta Euro 80) e (per chi lo desidera) l'iscrizione **facoltativa** all'AIS Lombardia di **Euro 30**, valide per l'anno **2017**. **L'iscrizione all'AIS dà diritto a ricevere le pubblicazioni sia nazionali che regionali, oltre alla possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione in qualsiasi località d'Italia, alcune delle quali riservate ai Soci e gratuite.**

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versato un acconto di € 150; il saldo alla prima lezione, preferibilmente con un assegno bancario non trasferibile intestato "Associazione Italiana Sommelier Lombardia" oppure in contanti; **non si possono accettare pagamenti con carte di credito o bancomat.**

Maggiori informazioni sull'attività e sulle manifestazioni dell'Associazione Italiana Sommelier e della Delegazione di Como sono disponibili sul nostro sito Internet <http://www.aiscomo.it>

Per informazioni ed iscrizioni:

Giancarlo Botta - Cell. 347 2548396 - sommeliergiancarlobotta@gmail.com