



Associazione Italiana Sommeliers
DELLA REGIONE LOMBARDIA

DELEGAZIONE DI COMO - Delegato: Giorgio Rinaldi

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
1° LIVELLO

La formazione del sommelier. Le tecniche di servizio. La degustazione

Il corso si terrà presso:

[GRAND HOTEL DI COMO](#)

[Via per Cernobbio](#)

[22100 COMO \(CO\)](#)

(2 minuti dall'uscita dell'autostrada "Lago di Como" ex Como nord)

Inizio del Corso: Giovedì 16 Ottobre 2014

PROGRAMMA DELLE LEZIONI

Ottobre 2014

1^a Lezione = Giovedì 16 ottobre: **La figura del Sommelier**

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.

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

2^a Lezione = Martedì 21 ottobre: **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.*

3^a Lezione = Giovedì 23 ottobre: **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.*

4^a Lezione = Martedì 28 ottobre: **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).*

5^a Lezione = Giovedì 30 ottobre: **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.*

Novembre 2014

6^a Lezione = Mercoledì 12 novembre: **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 dell'ultima annata (porpora/rubino vivace, profumi freschissimi, solo acciaio), di uno evoluto (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^a Lezione = Giovedì 13 novembre: **Tecnica della degustazione - esame gusto-olfattivo**

Le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali. Cenni di anatomia e 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.*

8^a Lezione = Martedì 18 novembre: **Spumanti**

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.

- Prova pratica: *Degustazione guidata di tre vini: due Spumanti Metodo Martinotti, uno secco (Prosecco) e uno dolce aromatico, uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva; assaggi guidati in abbinamento di scaglia di parmigiano-reggiano e pane, biscotti.*

9^a Lezione = Giovedì 20 novembre: **Vini passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewein, Liqueuriosi, Aromatizzati.**

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

- Prova pratica: *Degustazione guidata di tre vini: un Passito o un Icewein, un Muffato, un Liqueurioso Dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva; assaggi guidati in abbinamento di gorgonzola naturale con miele e fettina di pane, cioccolato fondente.*

10^a Lezione = Martedì 25 novembre: **Il vino italiano e le sue leggi**

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..*

11^a Lezione = Giovedì 27 novembre: **Birra e distillati da cereali**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. La distillazione. I principali distillati ottenuti da cereali: whisky, vodka e gin.

- Prova pratica: *Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara, rossa e trappista.*

Dicembre 2014

12^a Lezione = Martedì 2 dicembre: **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. Cenni sui liquori e loro classificazione.

- Prova pratica: *Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.*

13^a Lezione = Giovedì 4 dicembre: **Le funzioni del Sommelier**

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.*

14^a Lezione = Martedì 9 dicembre: **Visita a una Azienda vitivinicola**

Visita guidata a una importante azienda vitivinicola.

- Prova pratica: *Degustazione dei vini dell'azienda.*

15^a Lezione = Giovedì 11 dicembre: **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 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*

Modalità di partecipazione

Il corso, aperto anche ad appassionati, si svolge secondo le date previste dal programma ed è articolato in due sessioni:

POMERIDIANA dalle ore 15.30

SERALE dalle ore 20.45

Le lezioni avranno la durata di due ore circa.

Posteggio coperto e gratuito a 10 metri dal Grand Hotel.

Direttore del Corso: Sommelier **Giancarlo Botta**

La quota di partecipazione al primo livello è di **Euro 500** 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 le iscrizioni **obbligatorie** all'Associazione Italiana Sommelier di **Euro 80** (p
er gli stranieri che desiderino ricevere guida e riviste la quota del corso AIS Nazionale diventa Euro 110, in caso contrario resta Euro 80)
e all'AIS Lombardia di **Euro 30**
, valide per l'anno 2015.

L
'iscrizione all'AIS Nazionale e il contributo all'AIS Regionale danno 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 € 100; il saldo alla prima lezione, preferibilmente con un assegno bancario non trasferibile intestato "A.I.S. 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 Sommeliers e della Delegazione di Como sono disponibili sul nostro sito Internet www.aiscomo.it - www.giancarlo-botta.com

Per informazioni ed iscrizioni:

Giancarlo Botta - Cell. 347 2548396

Mariella Colzani - Cell. 347 9604131