

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
PROGRAMMA DEL CORSO
PER OTTENERE LA QUALIFICA DI
SOMMELIER

Il programma di studio si articola in tre livelli; ogni livello comprende 15 lezioni della durata media di due ore e trenta minuti; ogni lezione propone una parte teorica e una pratica; vengono degustati in ogni lezioni tre vini IGT o DOC o DOCG.

Il primo livello approfondisce gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio che rappresentano le basi della professionalità del sommelier.

In particolare: 1° lezione: la figura del sommelier -2° viticoltura- 3° Enologia /la produzione del vino.- 4° Enologia /i componenti del vino – 5° Enologia /vini speciale e vini passiti - 6° Tecnica della degustazione /esame visivo -7° Idem, esame olfattivo – 8° Idem, esame gustativo. -9° Legislazione ed enologia nazionale – 10° Birra e distillati da cereali – 11° Altri distillati – 12° Enogastronomia -13° Le Funzioni del sommelier – 14° - Visita ad una azienda vitivinicola – 15° Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione.

Il secondo livello esplora il mondo del vino, e porta alla conoscenza della produzione italiana e straniera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio.

In Particolare : 1° lezione : L'analisi sensoriale –Tecnica della degustazione -terminologia A.I.S. – 2° Piemonte e Val D'Aosta – 3° e 4° Francia – 5° Lombardia e Trentino- 6° Veneto e Friuli V. Giulia -7° Paesi nel Mondo -8° Abruzzi-Molise –Campania- 9° Puglia Basilicata Calabria -10°Paesi Europei- 11° Toscana e Liguria- 12° Emilia Romagna e Marche -13°Umbria e Lazio -14° Sicilia e Sardegna – 15° Autovalutazione.

Il Terzo Livello affronta la tecnica della degustazione del cibo e ,soprattutto dell'abbinamento cibo-vino.

In particolare : 1° lezione :Analisi sensoriale del cibo e del vino.- 2° tecnica dell'abbinamento cibo-vino- 3° Uova e salse -4° Cereali -5° Prodotti della pesca- 6°Condimenti, erbe aromatiche e Spezie- 7° Funghi Tartufi, ortaggi, legumi -8°Carni bianche, rosse, selvaggina- 9° prodotti della salumeria -10° e 11° formaggi- 12° Dolci,gelati e frutta – 13 Dolci al cioccolato -14° cena didattica – 15° ESAMI.