



GIALLO, BIANCO, ROSSO, ROSATO. DA QUALUNQUE
COLORE PARTI, PARTI DAL PROFUMO, ARRIVERAI AL GUSTO.

IL NOSTRO CORSO PER SOMMELIER
TI CAMBIA LA VITA. IN MEGLIO.

IL CORSO DI PRIMAVERA INIZIA IL 4 MARZO 2013

IL CORSO PER SOMMELIER PIÙ BELLO DEL MONDO

per passione, per professione, per cultura

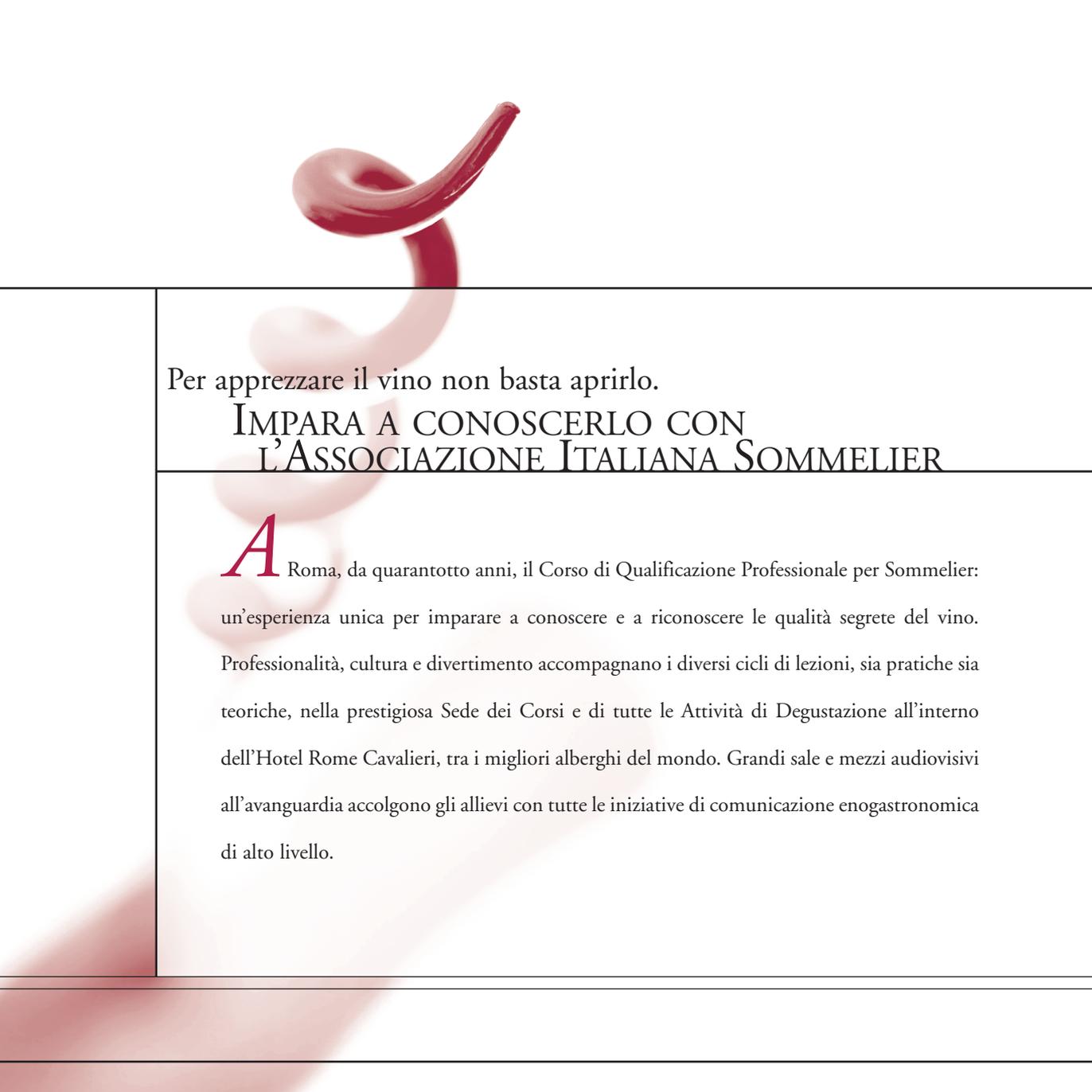


diffida (tanto) delle imitazioni



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

ROMA - ALL'HOTEL ROME CAVALIERI - VIA A. CADLOLO, 101
DA LUNEDÌ 4 MARZO 2013 DALLE 16,00 ALLE 18,30 O DALLE 20,00 ALLE 22,30



Per apprezzare il vino non basta aprirlo.

IMPARA A CONOSCERLO CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

A Roma, da quarantotto anni, il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier: un'esperienza unica per imparare a conoscere e a riconoscere le qualità segrete del vino. Professionalità, cultura e divertimento accompagnano i diversi cicli di lezioni, sia pratiche sia teoriche, nella prestigiosa Sede dei Corsi e di tutte le Attività di Degustazione all'interno dell'Hotel Rome Cavalieri, tra i migliori alberghi del mondo. Grandi sale e mezzi audiovisivi all'avanguardia accolgono gli allievi con tutte le iniziative di comunicazione enogastronomica di alto livello.



DIVENTARE SOMMELIER

sempre più affascinante, sempre più semplice

L' Associazione Italiana Sommelier, presente in tutto il territorio nazionale, è Socio Fondatore e membro di Worldwide Sommelier Association, il più importante consesso mondiale di Sommelier con oltre centomila associati e organizza, con alta competenza di contenuti e di immagine, il Corso per Sommelier. Il programma è suddiviso in tre parti, al termine delle quali si acquisisce la qualifica di Sommelier. L'obiettivo del programma di studio è quello di insegnare "la tecnica della degustazione" e, quindi, "l'analisi sensoriale" del vino, attraverso un sistema esclusivo ed estremamente efficace. L'apprendimento della "critica" al vino e la valutazione sensoriale sono anche oggetto di lezioni dedicate all'approfondimento enografico e alla degustazione di vini nazionali ed internazionali.



Nella terza parte del Corso viene trattata la metodologia dell'abbinamento cibo-vino e, attraverso numerose prove nei banchi d'assaggio dei vini assieme alle molteplici preparazioni dei piatti, l'allievo scoprirà, con l'ausilio di un sistema grafico, il mondo del perfetto "matrimonio d'amore". Parte integrante del programma sarà il tema relativo alle diverse funzioni del Sommelier: dallo stile nel servizio all'organizzazione di una cantina, dall'uso corretto dei bicchieri al rispetto della bottiglia e del suo prezioso contenuto, fino alle giuste temperature di servizio.



UN SALOTTO ENOGASTRONOMICO privilegiato

L' Associazione Italiana Sommelier di Roma è il più grande e prestigioso centro di cultura del vino del mondo.

Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier a Roma significa poter partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i Soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso Aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo. Significa ricevere **BIBENDA**, periodico per la grande cultura del vino, notiziari ed inviti per moltissimi appuntamenti di grande prestigio.



Questi sono solo alcuni dei momenti che vedono i partecipanti ai Corsi di Associazione Italiana Sommelier uniti nel comune interesse del buon bere e del buon mangiare. Un salotto enogastronomico privilegiato, un ambiente divertente e per tutti, dove tutti possono “sedersi comodamente”, con la gioia ed il piacere di esserci.



UNA FANTASTICA OCCASIONE

di cultura

Storie di vigne, di tradizioni, di donne e uomini, di cultura millenaria si nascondono dietro una semplice bottiglia di vino. I Sommelier sono in mezzo, tra produttore e consumatore, per conoscere ed informarsi su ciò che di buono e di interessante viene posto in commercio, per proporlo ai clienti e agli amici più attenti e preparati, oggi non più disposti alle approssimazioni di un tempo.





*E*ssere Sommelier significa avere nuove opportunità di lavoro. Non solo, è anche un'occasione da non perdere per iniziare o accrescere la propria cultura nello splendido ed entusiasmante mondo del vino e per apprendere "l'arte del bere giusto", per vivere meglio.





51 INCONTRI DI ALTISSIMO LIVELLO

Rendez-vous con il vino

- Una lezione a settimana, nel turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 oppure serale dalle 20,00 alle 22,30
- Una lezione si svolge presso un'Azienda vitivinicola
- Una lezione è grande incontro enogastronomico, cena didattica con una completa carta dei vini a disposizione
- Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di vini e di cibi, in relazione ai temi trattati

Per partecipare ai Corsi dell'Associazione Italiana



IL MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

7 LIBRI DI TESTO SPECIALIZZATI

- Il Mondo del Sommelier
- La degustazione
- I testi di Enografia nazionale e internazionale
- Il cibo e il vino
- Dizionario dei termini del vino
- **BIBENDA**, il Libro Guida ai migliori Vini e Ristoranti d'Italia

3 quaderni/vademecum specifici per effettuare tutte le analisi sensoriali

I colori del vino

La carta dei vini

6 bicchieri

Il cavatappi

In degustazione:
una cantina di oltre 140 etichette scelte tra i migliori prodotti d'Italia e del Mondo

Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi

AIS, 48 ANNI DI PROFESSIONALITÀ

al servizio del vino

*I*n quarantotto anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico, gli scopi primari, nonché statutari, dell'Associazione Italiana Sommelier sono sempre stati quelli di qualificare il vino nella ristorazione italiana e di preparare il personale alla professione, oltre al costante impegno diretto agli appassionati della cultura del vino e del cibo.

L'Associazione Italiana Sommelier è socio fondatore e membro di **Worldwide Sommelier Association**, il più grande gruppo di Sommelier del Mondo.





CON L'ISCRIZIONE
ALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER A ROMA

l'Associato riceve:

- la tessera annuale di iscrizione
- copia degli Statuti Associativi
- il distintivo dell'Associazione Italiana Sommelier
- **BIBENDA**, la rivista nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino
- **BIBENDA**, il Libro Guida ai migliori Vini e Ristoranti d'Italia
- **Sommelier Notizie online** - pubblicazione di Associazione Italiana Sommelier della Regione Lazio - e la possibilità di partecipare a tutte le attività enogastronomiche di grande livello che si svolgono durante l'anno sociale



Supplemento di Sommeliernotizie online n. 47

© Copyright Associazione Italiana Sommelier Roma - Autorizzazione del Tribunale Civile di Roma del 14 Aprile 1992 al n. 235.

Sono riservati tutti i diritti di traduzione, riproduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo (comprese le copie fotostatiche) nonché l'inserimento nei siti internet, per tutti i Paesi.

PROGRAMMA & CALENDARIO DEL 50° CORSO

Direttore del Corso

Franco M. Ricci

Docenti

Massimo Biletto
Alessandro Brizi
Giovanni Lai
Paolo Lauciani
Daniele Maestri
Luciano Mallozzi
Giovanni Russo
Daniela Scrobogna

Orario

16,00-18,30
20,00-22,30

Inizio

Lunedì
4 Marzo 2013

**Termine del Corso
Consegna dei diplomi
e delle insegne**

Martedì
1 Luglio 2014





Date e temi delle lezioni
prima parte

Degustazioni

Temi degli intermezzi
"Servire il vino"

Elementi naturali per i
riconoscimenti olfattivi

1. lun 04/03/2013 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
2. mar 05/03/2013 Vitivinicoltura	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3. mar 12/03/2013 Enologia La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4. lun 18/03/2013 Enologia I componenti del vino	Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
5. sab 23/03/2013 Visita ad un'Azienda viticinicola	Assaggio di vini in cantina		
6. lun 25/03/2013 Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
7. mar 02/04/2013 Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
8. mar 16/04/2013 Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia
9. mar 23/04/2013 Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico e Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito

Date e temi delle lezioni prima parte	Degustazioni	Temi degli intermezzi “Servire il vino”	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
10. lun 06/05/2013 Vini liquorosi, aromatizzati Vini passiti	Sherry, Vermouth e vino passito	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
11. mar 07/05/2013 Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, minerale, grafite
12. mar 21/05/2013 Enografia Internazionale	Vino di Francia, d’Europa e del resto del Mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
13. mar 28/05/2013 La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
14. gio 06/06/2013 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac, Whisky, Rum	Divisa di rappresentanza e divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
15. mar 11/06/2013 Enogastronomia Tecnica dell’Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
16. lun 17/06/2013 Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17. mar 25/06/2013 Approfondimento dei temi trattati	Degustazione e prove per esercitazione		Riconoscimento di vari odori



Date e temi delle lezioni
seconda parte

Degustazioni

**Temi degli intermezzi
"Servire il vino"**

**Elementi naturali per i
riconoscimenti olfattivi**

1. mar 01/10/2013

**Teoria e tecnica
della degustazione:
la scheda a punteggio**

Vino campione coperto
Vino bianco

Pomodorini, peperoni
verdi, basilico

2. lun 07/10/2013

Valle d'Aosta e Piemonte

Tre vini delle regioni trattate

La Decantazione

Viola, goudron, sottobosco

3. mar 15/10/2013

**Lombardia e
Trentino Alto Adige**

Tre vini delle regioni trattate

Mise en place,
servizio a tavola

Varie tipologie di legni
aromatici, legno di liquirizia

4. mar 22/10/2013

**Veneto e
Friuli Venezia Giulia**

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:
bicchiere da spumante

Camomilla, essenze di
ginestra e rosa

5. lun 28/10/2013

**Liguria ed
Emilia Romagna**

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:
bicchiere da vini bianchi

Tabacco, cuoio,
pelliccia

6. mar 05/11/2013

Toscana

Tre vini della regione trattata

Forme del bere: bicchiere
da vini rosati e rossi

Vino ossidato,
acescente

7. mar 12/11/2013

Marche e Umbria

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:
bicchiere da vini dolci

Pompelmo, cedro, limone

8. lun 18/11/2013

Lazio e gastronomia regionale

Tre vini della regione trattata

Forme del bere:
bottiglie, caraffe e decanter

Nocciole, mandorle, noci

9. mar 19/11/2013

**Abruzzo,
Molise e Campania**

Tre vini delle regioni trattate

I banchi d'assaggio

Origano, rosmarino,
maggiorana

Date e temi delle lezioni seconda parte	Degustazioni	Temi degli intermezzi “Servire il vino”	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
10. lun 02/12/2013 Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11. mar 03/12/2013 Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12. mar 17/12/2013 La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13. mar 07/01/2014 La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarena, arance
14. mar 14/01/2014 La Vitivinicoltura in Francia Prima parte	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15. mar 21/01/2014 La Vitivinicoltura in Francia Seconda parte	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16. mar 28/01/2014 Approfondimento dei temi trattati	Degustazione e prove per esercitazione		Riconoscimento di vari odori



Date e temi delle lezioni

terza parte

Degustazioni

Prova pratica di abbinamento cibo-vino

1. mar 04/02/2014 Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Pane, caprino, speck
2. mar 11/02/2014 Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio, burro, parmigiano e mortadella
3. mar 18/02/2014 Le salse, i fondi	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro
4. mar 25/02/2014 Olio e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco giovane e fresco Vino rosso maturo	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
5. mar 04/03/2014 Pane, paste alimentari, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
6. mar 11/03/2014 Il pesce	Vino bianco profumato, Vino rosso giovane	Pesce al forno con patate
7. mar 18/03/2014 Le carni bianche e rosse	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne alla griglia con aggiunta di una salsa
8. mar 25/03/2014 Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
9. mar 01/04/2014 La selvaggina e i prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto, bresaola
10. mar 08/04/2014 Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Carciofi Radicchio brasato

Date e temi delle lezioni terza parte	Degustazioni	Prova pratica di abbinamento cibo-vino
11. mar 15/04/2014 I formaggi Prima parte	Vino spumante Vino rosso strutturato	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
12. mar 22/04/2014 I formaggi Seconda parte	Vino rosso strutturato Vino muffato	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
13. mar 29/04/2014 Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
14. mar 06/05/2014 Cioccolato, frutta secca	Vino liquoroso, distillato	Varie tipologie di cioccolato
15. mar 13/05/2014 Marketing del vino La vendita e le strategie del Mercato Nazionale e Internazionale	Due etichette di grande rilevanza commerciale	
16. mer 14/05/2014 ore 19.00 Cena con un menu completo	Carta dei vini completa a disposizione	Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata
17. mar 03/06/2014 Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Prova scritta, orale e pratica di degustazione e di cultura generale	
18. mar 01/07/2014 Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	



COSTI

Il Corso costa: 1° Livello € 1.000 in due rate da € 500

2° Livello € 600 in due rate da € 300

3° Livello € 800 in due rate da € 400

Gli importi comprendono tutto quanto descritto nel presente dépliant.

Le iscrizioni all'Associazione Italiana Sommelier costano € 130 l'anno.

ANNOTAZIONI

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la **massima puntualità** all'entrata. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la Sala per non arrecare disturbo. Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale. **In Sala di degustazione è vietato l'uso del telefono.**

La presenza al Corso è obbligatoria. L'Allievo potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Sommelier solo se avrà frequentato il Corso con assiduità. Pertanto, l'Allievo che avrà perso più di 5 lezioni, non potrà essere ammesso agli esami finali. Le lezioni perse potranno essere recuperate durante altri corsi in svolgimento nelle varie delegazioni del Lazio, oppure a Roma nel corso successivo.

Si raccomanda inoltre agli Allievi di avere particolare cura del proprio abbigliamento in considerazione dell'alto profilo del Corso.



LE NOSTRE SEDI NEL LAZIO

www.bibenda.it

ROMA

Segreteria della Delegazione - Tel. 06 8550941
sommelier@bibenda.it - www.bibenda.it

ANZIO POMEZIA

Luca Giovannucci - Tel. 331 9565071
sommelier.anziopomezia@gmail.com

CASTELLI ROMANI

Fabrizio Gulini - Tel. 333 9175950
sommelier.castelliromani@gmail.com

ETRURIA

Paolo Carlorecchio - Tel. 340 5922676
sommelier.etruria@libero.it

FIUMICINO

Domenico Berlingeri - Tel. 347 6882973
sommelier.fiumicino@aisfiumicino.it

FROSINONE

Angelica Mosetti - Tel. 340 6768389
sommelier.frosinone@aisfrosinone.it

LATINA

Roberto Mannucci
Tel. 329 8315148
sommelier.latina@gmail.com

RIETI

Francesco Guercilena
Tel. 329 2576842
sommelier.rieti@aisrieti.it

ROMA - TEVERE REMO

Andrea Quintavalle
Tel. 335 5781333
sommelier.tevereremo@rcctevereremo.it

VALLE DELL'ANIENE

Giovanni Ciotti
Tel. 338 2737978
sommelier.valleaniene@gmail.com

VITERBO

Giovanni Russo - Tel. 338 2981332



LA GUIDA 2013 SU iPhone, iPad E Android



Informazioni e iscrizioni presso la sede



A.I.S. Associazione Italiana Sommelier

ADERENTE A

Worldwide Sommelier Association

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma - tel. 06 8550941 - fax 06 85305556

www.bibenda.it - sommelier@bibenda.it