



Per apprezzare il vino non basta aprirlo.

IMPARA A CONOSCERLO CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

A Roma, da oltre trentacinque 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 prestigiosissima Sede all'interno dell'Hotel Parco dei Principi a Villa Borghese, nel cuore di Roma. 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 è presente in tutto il territorio nazionale 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 far conoscere "la tecnica della degustazione" e quindi "l'analisi sensoriale" del vino attraverso un sistema esclusivo ed estremamente funzionale. L'apprendimento della "critica" al vino e la valutazione sensoriale saranno anche oggetto di lezioni dedicate all'approfondimento enografico e alla degustazione nazionale ed internazionale.



Nella terza parte del Corso viene trattata la metodologia dell'abbinamento cibo-vino e, con 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

*F*ar 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.

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






Questi sono solo alcuni dei momenti che vedono i partecipanti ai Corsi A.I.S. uniti nel comune interesse del buon bere e del buon mangiare. Un salotto enogastronomico privilegiato, un ambiente divertente 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, ormai non più disposti alle approssimazioni di un tempo.



*E*ssere Sommelier significa avere nuove opportunità di lavoro, ma 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".

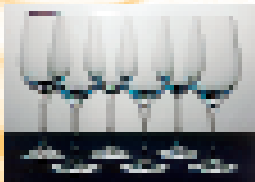
53 INCONTRI DI ALTISSIMO LIVELLO

Rendez-vous con il vino

- Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di vini e di cibi, in relazione ai temi trattati
- 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



Per partecipare ai Corsi dell'Associazione Italiana



IL MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

La valigia del Sommelier contenente

6 bicchieri di cristallo da degustazione,
il cavatappi e le pinze da spumante

9 libri di testo specializzati

- Il Mondo del Sommelier
- La degustazione
- I testi di Enografia nazionale e internazionale
- Sorì San Lorenzo, il più interessante romanzo sul vino che mai sia stato scritto
- Il cibo e il vino

- Un dizionario dei termini del vino

- **DUEMILAVINI**, il Libro Guida ai Vini e ai Ristoranti d'Italia

Tre quaderni/vademecum specifici per effettuare tutte le analisi sensoriali

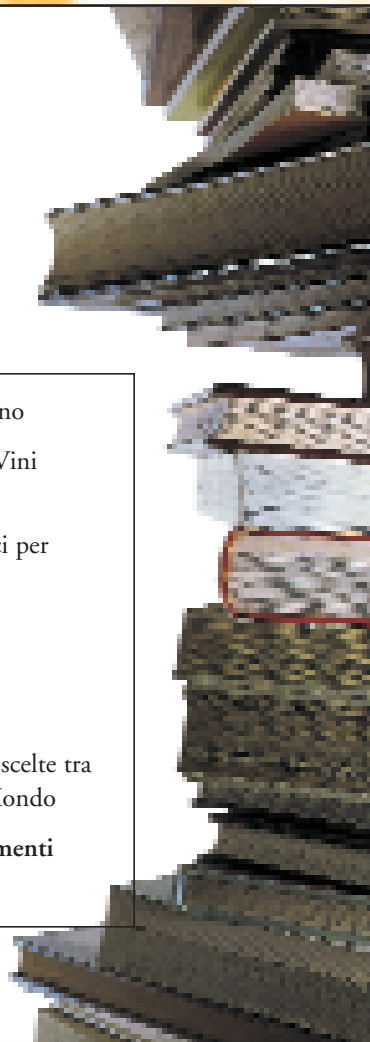
I colori del vino

La carta dei vini

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, 45 ANNI DI PROFESSIONALITÀ al servizio del vino

*I*n quarantacinque 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, preparare il personale alla professione oltre al costante impegno diretto alla cultura del vino e del cibo per gli appassionati.

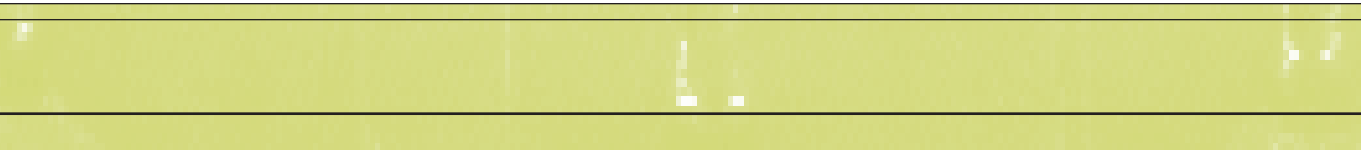
L'Associazione Italiana Sommelier è socio fondatore e membro di **Worldwide Sommelier Association**, il più grande consesso di Sommelierie del Mondo.





CON L'ISCRIZIONE
ALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER A ROMA
L'ASSOCIATO RICEVE:

- le tessere annuali 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
- **DUEMILAVINI**, il Libro Guida ai Vini e ai Ristoranti d'Italia
- **Sommelier Notizie** - pubblicazione A.I.S. della Regione Lazio - e la possibilità di partecipare a tutte le attività enogastronomiche di grande livello che si svolgono durante l'anno sociale
- **DeVinis** pubblicazione nazionale dell'A.I.S.





PROGRAMMA & CALENDARIO

Direttore del Corso

Franco M. Ricci

Docenti

Franco Bernabei
Massimo Billetto
Armando Castagno
Alberto Ciarla
Giovanni Lai
Paolo Lauciani
Daniele Maestri
Luciano Mallozzi
Mariaclara Menenti
Luciano Merlini
Pamela Prati
Giovanni Russo
Daniela Scrobogna
Franco Siciliano

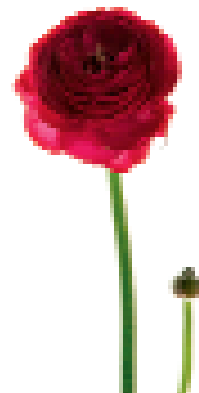
Orario

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

Inizio

Mercoledì
14 Novembre 2007

**Termine del Corso,
Consegna dei diplomi
e delle insegne**
Mercoledì
25 Marzo 2009



Date e temi delle lezioni prima parte	Degustazioni (Vini campione)	Temi degli intermezzi "Servire il vino"	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
1. mer 14/11/2007 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
2. mer 21/11/2007 Vitivinicoltura	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3. mar 27/11/2007 Enologia La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4. mer 28/11/2007 Enologia I componenti del vino	Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
5. mer 05/12/2007 Enologia Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico e Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
6. mer 12/12/2007 Enologia Vini liquorosi, aromatizzati Vini passiti	Sherry, Vermouth e vino passito	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
7. sab 15/12/2007 Visita ad un'Azienda viticinicola	Assaggio di vini in cantina		
8. mer 19/12/2007 Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Legno di liquirizia, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
9. mer 09/01/2008 Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca

Date e temi delle lezioni prima parte	Degustazioni (Vini campione)	Temi degli intermezzi "Servire il vino"	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
10. mer 16/01/2008 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	Fascetti di erba, fieno, timo, salvia
11. mer 23/01/2008 Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, minerale, grafite
12. mer 30/01/2008 Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
13. mer 06/02/2008 La Birra	Cinque tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
14. mer 13/02/2008 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Distillati di frutta, di vinaccia, di cereali e di vino	Divisa di rappresentanza e divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
15. mer 20/02/2008 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
16. mer 27/02/2008 Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17. mer 05/03/2008 Approfondimento dei temi trattati	Degustazione e prove individuali per la verifica di apprendimento		Riconoscimento di vari odori



Date e temi delle lezioni seconda parte	Degustazioni (Vini campione)	Temi degli intermezzi "Servire il vino"	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
1. mer 12/03/2008 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2. mer 19/03/2008 Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
3. mer 26/03/2008 Lombardia e Trentino Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici
4. mer 02/04/2008 Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, ginestra, rosa
5. mer 09/04/2008 Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
6. mer 16/04/2008 Toscana	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
7. mer 23/04/2008 Marche e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
8. mer 30/04/2008 Lazio e gastronomia regionale	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter	Nocciole, mandorle, noci
9. mer 07/05/2008 Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

Date e temi delle lezioni seconda parte	Degustazioni (Vini campione)	Temi degli intermezzi "Servire il vino"	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
10. mer 14/05/2008 Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11. mer 21/05/2008 Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12. lun 26/05/2008 Portamento			
13. mer 28/05/2008 La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Fiori di acacia, zagare, taglio
14. mer 04/06/2008 La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarena, arance
15. mer 11/06/2008 La Vitivinicoltura in Francia Prima parte	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
16. mer 18/06/2008 La Vitivinicoltura in Francia Seconda parte	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, vino resinoso, tappi di sughero
17. mer 25/06/2008 Approfondimento dei temi trattati	Degustazione e prove individuali per la verifica di apprendimento		Riconoscimento di vari odori



Date e temi delle lezioni terza parte	Degustazioni (Vini campione)	Prova pratica di abbinamento cibo-vino
1. mer 08/10/2008 Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Grissini, pane neutro, olio, speck, pesto genovese
2. mer 15/10/2008 Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio, burro, parmigiano e mortadella
3. mer 22/10/2008 Le salse, i fondi	Vino bianco maturo Vino rosso giovane	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro
4. mer 29/10/2008 Olio e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco giovane e fresco Vino rosso maturo	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Frittata con erbe aromatiche
5. mer 05/11/2008 Pane, paste alimentari, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso giovane vivace	Riso bollito con burro e parmigiano Pasta con sugo ed erbe aromatiche
6. mer 12/11/2008 Il pesce	Vino bianco profumato, Vino rosso giovane	Pesce al forno con patate
7. mer 19/11/2008 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. mer 26/11/2008 Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
9. mer 03/12/2008 La selvaggina e i prodotti di salumeria	Vino bianco aromatico Vino rosso secco frizzante	Salumi misti
10. mer 10/12/2008 Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso giovane	Funghi trifolati con olio, aglio e prezzemolo Radicchio brasato

Date e temi delle lezioni terza parte	Degustazioni (Vini campione)	Prova pratica di abbinamento cibo-vino
11. mer 17/12/2008 I formaggi	Vino bianco Vino rosso strutturato	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato o erborinato
12. mer 07/01/2009 Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Crostata con marmellata Dolce con la crema
13. mer 14/01/2009 Cioccolato, frutta secca	Vino liquoroso, distillato	Varie tipologie di cioccolato
14. mer 21/01/2009 Bevande miscelate e attrezzi	Degustazione dei Cocktail preparati	
15. mer 28/01/2009 Marketing del vino La vendita e le strategie del Mercato Nazionale e Internazionale	Due etichette di grande rilevanza commerciale	
16. mer 04/02/2009 ore 19.00 Cena con un menù completo	Carta dei vini completa a disposizione	Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata
17. mer 11/02/2009 Esame	Prova scritta. Prova pratica di degustazione cibo-vino	
18. mer 25/02/2009 Esame (per appuntamento)	Prova orale e pratica	
19. mer 25/03/2009 Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	

COSTI E 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.

Il Corso costa € 2.300. L'importo comprende tutto quanto descritto nel presente depliant.

Il pagamento può essere effettuato in un'unica soluzione o secondo il piano di rateizzazione concordato con l'Allievo, con prelievo delle rate a mezzo RID.

