



8^rMASTER®

DI ANALISI SENSORIALE DEL VINO

Questo Master

ha lo scopo di qualificare i Sommelier e i Degustatori del Vino all'analisi sensoriale e preparare i partecipanti a "scrivere il vino" in modo chiaro e comprensibile. È un grande progetto di classe da considerare un Corso superiore di degustazione e di comunicazione del vino.

Sono 350 le etichette che gli allievi degustano durante le lezioni, scelte esclusivamente tra i più grandi vini d'Italia e del mondo.

Questo Master gode della registrazione presso il Ministero dell'Industria e del Commercio - Uffici Brevetti e Marchi del 12 Luglio 2002 ed ha come unica sede quella di una prestigiosa suite all'interno del Grand Hotel Parco dei Principi di Roma. Le lezioni si svolgono con orario pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 e serale dalle 20,00 alle 22,30.

Nell'ambito delle lezioni è previsto un viaggio-studio di tre giorni con degustazioni e incontri enogastronomici di altissimo livello.


Un'elegante valigia di pelle raccoglie il materiale didattico destinato agli allievi, che sono al massimo 20 per ogni Corso.



PROGRAMMA DIDATTICO DELL'8° MASTER DI ANALISI

Associazione Italiana Sommelier Roma

GLI OBIETTIVI



Tenendo conto di quanto culturalmente acquisito dai partecipanti durante i tre livelli del Corso per Sommelier e valorizzandone le risorse personali, si cercherà di stimolare in loro il piacere dell'approccio alla cultura del vino e alla sua degustazione tecnica, facendo sì che recepiscano la qualità e le caratteristiche di base del prodotto senza condizionamenti e preconcetti, sia pure nell'ambito di uno studio sistematico della storia della vitivinicoltura e delle più moderne tecniche enologiche. Ampilissimo spazio sarà dedicato alla degustazione delle più importanti tipologie di vino nazionali e internazionali, attraverso le migliori etichette mondiali, al fine di rendere consapevole il giudizio critico dei discenti.

SENSORIALE DEL VINO®



Obiettivo primario sarà la formazione degli allievi attraverso tutti gli strumenti a disposizione, collegati nel quadro di una preparazione completa e articolata.

Parte fondamentale del corso sarà dedicata all'apprendimento delle metodologie di comunicazione del vino, in forma orale e scritta, al fine di creare le basi necessarie alla formazione di opinion-leader e scrittori specializzati nel settore.

LE FINALITÀ

- > Omogeneizzazione dei discenti, diversi per provenienza al di là delle differenze individuali, e interventi volti a colmare le lacune di base e di approccio metodologico alla degustazione.
- > Acquisizione di competenze tecniche nell'ambito dei contenuti indicati nel programma esposto.
- > Acquisizione del concetto di storicità della cultura del vino e del territorio, in una prospettiva sincronica e diacronica.





- > Acquisizione delle abilità necessarie per procedere all'assaggio, alla comprensione e all'analisi di un vino, penetrandone la qualità e la relazione con il territorio.
- > Acquisizione delle competenze necessarie per produrre testi specialistici sul vino, differenti per tipologia e funzioni.

I METODI

Nell'insegnamento ci si varrà, in particolar modo, di lezioni frontali e degustazioni guidate, senza trascurare di sollecitare la discussione nell'ambito del gruppo e di ricorrere a sussidi didattici complementari nonché a letture integrative, quali libri e dispense.

Le discussioni interattive tra i relatori e i discenti saranno il più possibile costanti e regolari, tese alla valutazione del grado di ricezione, apprendimento e rielaborazione della materia da parte dei singoli e del gruppo.



Essi saranno costantemente stimolati alla descrizione - scritta e orale - dei vini degustati nonché allo svolgimento di piccole tesine sugli argomenti via via trattati.

Parte integrante delle lezioni sarà un viaggio-studio di tre giorni con visite a cantine, degustazioni e incontri enogastronomici ad altissimo livello.

NEL DETTAGLIO

- > Pratica della degustazione. Il vino è la base da cui partire per acquisire, tramite l'osservazione, l'analisi e la scomposizione delle parti, le nozioni tecniche necessarie. Tali nozioni andranno poi oggettivate e formalizzate mediante un processo di astrazione. Si ritornerà, dunque, sui vini per approfondire e consolidare le conoscenze acquisite.
- > Degustazione attenta e critica di vini che permettano di rilevare le differenze organolettiche fra i diversi tipi di vitigno e le loro caratteristiche.





- > Degustazione attenta e critica di vini che permettano di rilevare le differenze organolettiche fra i diversi tipi di territorio e le loro caratteristiche.
- > Produzione di testi diversi per tipologia e funzione.

IL PROGRAMMA

- 1 > 24/09/2007 Presentazione del corso: il vino come protagonista culturale.
- 2 > 01/10/2007 Il sistema di analisi sensoriale: descrizione, punteggio, panel di degustazione.
- 3 > 08/10/2007 La valutazione del vino: il riflesso del vigneto.
- 4 > 09/10/2007 La valutazione del vino: il riflesso della cantina.
- 5 > 15/10/2007 Studio e analisi di due vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Nebbiolo e Aglianico.
- 6 > 22/10/2007 Studio e analisi dei vitigni autoctoni italiani destinati a Brunello e Amarone.
- 7 > 29/10/2007 Studio e analisi di due vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Barbera e Nero d'Avola - *Tasting scritto*.



- 8 > 30/10/2007** Studio e analisi di tre vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Fiano, Greco, Inzolia.
- 9 > 19/11/2007** Studio e analisi di tre vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Verdicchio, Tocai Friulano, Vermentino.
- 10 > 20/11/2007** Studio e analisi di sei vitigni italiani a confronto: Dolcetto, Gaglioppo, Lagrein, Primitivo, Negroamaro, Montepulciano.
- 11 > 26/11/2007** Studio e analisi di sette vitigni italiani a confronto: Grechetto, Trebbiano, Arneis, Malvasia Istriana, Albana, Grillo, Traminer Aromatico.
- 12 > 03/12/2007** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Merlot e Cabernet Sauvignon.

IL PROGRAMMA

- 13 > 04/12/2007** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Syrah e Pinot Nero.
- 14 > 10/12/2007** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Chardonnay e Sauvignon Blanc - *Tasting scritto.*
- 15 > 17/12/2007** Analisi sensoriale di due verticali: Cabernet Sauvignon e Sangiovese.
- 16 > 07/01/2008** Analisi sensoriale di due verticali: Chardonnay e Nebbiolo.
- 17 > 14/01/2008** Studio e analisi di Vini Spumanti. Tutte le zone italiane.
- 18 > 21/01/2008** Studio e analisi di Vendemmie Tardive e Muffati, italiani ed esteri.



- 19 > 22/01/2008 Studio e analisi di Vini Passiti e di Eiswein.
- 20 > 28/01/2008 Studio e analisi di Vini Liquorosi.
- 21 > 04/02/2008 La degustazione dei distillati: la Grappa e le Acquaviti di frutta.
- 22 > 11/02/2008 La degustazione dei distillati: Brandy, Cognac, Armagnac.
- 23 > 18/02/2008 La degustazione dei distillati: Whisky, Rum, Calvados.
- 24 > 19/02/2008 La degustazione della birra.
- 25 > 25/02/2008 Il blind tasting: il vino bianco.
- 26 > 03/03/2008 Il blind tasting: il vino rosso.
- 27 > 10/03/2008 L'abbinamento cibo-vino: la tecnica. Prove pratiche con vini campione.

IL PROGRAMMA

- 28 > 14-15-16/03/2008 *Viaggio studio di tre giorni - Tesina scritta.*
- 29 > 17/03/2008 L'abbinamento cibo-vino: i formaggi e i dessert. Prove pratiche con vini campione.
- 30 > 31/03/2008 Enografia internazionale: Borgogna.
- 31 > 07/04/2008 Enografia internazionale: Bordeaux.
- 32 > 14/04/2008 Enografia internazionale: Champagne.
- 33 > 17/04/2008 Enografia internazionale: Alsazia e Valle del Rodano.



- 34 > 21/04/2008 Enografia internazionale: California - *Tasting scritto*.
- 35 > 28/04/2008 Enografia internazionale: Spagna, Bulgaria, Grecia, Germania.
- 36 > 05/05/2008 Enografia internazionale: Cile e Sud Africa.
- 37 > 12/05/2008 Enografia internazionale: Australia e Nuova Zelanda.
- 38 > 19/05/2008 Peculiarità del territorio: un vino bianco italiano e gli analoghi internazionali (blind tasting).
- 39 > 26/05/2008 Peculiarità del territorio: un vino rosso italiano e gli analoghi internazionali (blind tasting).

GLI ESAMI

L'esame finale, volto ad accertare il raggiungimento delle abilità e delle competenze richieste a uno specialista dell'analisi sensoriale e della comunicazione del vino, si articolerà in quattro distinti momenti. Sono ammessi agli esami coloro che hanno effettuato non più di 7 assenze alle lezioni.

- 09/06/2008** **Prima prova scritta:** venti domande a risposta aperta (max 5 righe)
Seconda prova scritta: svolgimento di un elaborato sul mondo del vino, scelto in base a quattro temi proposti.
- 23-24/06/2008** **Degustazione** di un vino bianco, un vino rosso e un distillato e prova di abbinamento cibo-vino.
Colloquio-verifica sugli argomenti del programma.
- 30/06/2008** Festa per la consegna dei Diplomi e delle Insegne di **Sommelier Master Class.**



Da 6 a 12 etichette in degustazione per ogni lezione. Bicchieri a disposizione in sala.

Direttore del corso *Franco M. Ricci*

Docenti dell' Associazione Italiana Sommelier, professori di Università, tecnici e giornalisti di chiara fama.

Al termine il prestigioso Diploma di

Sommelier Master Class, il distintivo d'oro e zaffiro e l'elegante tessera personale.

Il costo del corso, tutto compreso, è di € 3.000,00. L'iscrizione annuale all'Associazione

Italiana Sommelier Roma è di € 40,00

e comprende l'abbonamento a BIBENDA

e Sommelier Notizie con la possibilità

di partecipare a tutte le attività di degustazione del vino e del cibo ivi descritte.





Associazione Italiana Sommelier

Parco dei Principi

Via G. Frescobaldi, 5

00198 Roma

tel. 06 8550941

fax 06 85305556

aisroma@bibenda.it

www.bibenda.it