

41° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

ROMA - ALL'HOTEL CAVALIERI HILTON - VIA A. CADLOLO, 101
DA MARTEDÌ 4 NOVEMBRE 2008 DALLE 16,00 ALLE 18,30 O DALLE 20,00 ALLE 22,30

LA CLASSE NON È ACQUA.



EMPORIO BIBENDA

SEI UN APPASSIONATO DI VINO E STAI CERCANDO UNA BOUTIQUE SPECIALIZZATA PER I TUOI ACQUISTI ECCELLENTI? AL PARCO DEI PRINCIPI, A ROMA, C'È L'EMPORIO BIBENDA. L'UNICO CON LA PIÙ VASTA SCELTA DI OGGETTISTICA, LIBRI E RIVISTE SUL VINO. VIENI A TROVARCI. TI SEDURREMO CON ELEGANZA. DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 9,30 ALLE 21,00. IL SABATO DALLE 10,00 ALLE 19,00.

Supplemento di Sommeliernotizie n. 41

© 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.



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 dei Corsi e di tutte le Attività di Degustazione all'interno dell'Hotel Cavalieri Hilton, oggi Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection, un circuito che lo colloca 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 è presente in tutto il territorio nazionale ed è Socio Fondatore e membro di Worldwide Sommelier Association, il più importante consesso mondiale di Sommelier che conta oltre centomila associati, 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 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

*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, 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".

52 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

6 bicchieri Riedel in 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 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 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 | Docenti | Orario | Inizio |
|----------------------------|---|----------------------------|--|
| Franco M. Ricci | Franco Bernabei Massimo Billetto Armando Castagno Alberto Ciarla Giovanni Lai Paolo Lauciani Daniele Maestri Luciano Mallozzi Luciano Merlini Giovanni Russo Alessandro Scorsone Daniela Scrobogna Franco Siciliano | 16,00-18,30 20,00-22,30 | Martedì 4 Novembre 2008 Termine del Corso, Consegna dei diplomi e delle insegne Martedì 30 Marzo 2010 |



| Date e temi delle lezioni prima parte | Degustazioni (Vini campione) | Temi degli intermezzi "Servire il vino" | Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi |
|---|--|--|--|
| 1. mar 04/11/2008 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier | Spumante Metodo Classico | | Rose |
| 2. mar 11/11/2008 Vitivinicoltura | Un vino del Lazio | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, mela cotogna |
| 3. lun 17/11/2008 Enologia La produzione del vino | Vino bianco, rosato, rosso | Dalla comanda al servizio dei vini | Banane, ananas, papaia |
| 4. mar 18/11/2008 Enologia I componenti del vino | Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso | Precedenze a tavola | Essenze di glicine, acacia, sambuco |
| 5. mar 02/12/2008 Enologia Vini spumanti | Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico e Champagne | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crosta di pane, lievito |
| 6. mar 09/12/2008 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 13/12/2008 Visita ad un'Azienda viticivinicola | Assaggio di vini in cantina | | |
| 8. lun 12/01/2009 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. mar 13/01/2009 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. mar 20/01/2009 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. mar 27/01/2009 Legislazione ed Enografia Nazionale | Vino IGT, DOC, DOCG | I bicchieri: volume e forma | Pietra focaia, minerale, grafite |
| 12. mar 03/02/2009 Enografia Internazionale | Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo | Le bottiglie | Caffè, cacao |
| 13. mar 10/02/2009 La Birra | Cinque tipologie di Birra | La cantina ottimale | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 14. mar 17/02/2009 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. mar 24/02/2009 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento | Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo | Successione dei vini a tavola, temperature di servizio | Confetture varie |
| 16. mar 03/03/2009 Le funzioni del Sommelier | Vino campione | | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta |
| 17. mar 10/03/2009 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. mar 17/03/2009 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio | Vino campione coperto Vino bianco | | Pomodorini, peperoni verdi, basilico |
| 2. mar 24/03/2009 Valle d'Aosta e Piemonte | Tre vini delle regioni trattate | La Decantazione | Viola, goudron, sottobosco |
| 3. mar 31/03/2009 Lombardia e Trentino Alto Adige | Tre vini delle regioni trattate | Mise en place, servizio a tavola | Varie tipologie di legni aromatici |
| 4. mar 07/04/2009 Veneto e Friuli Venezia Giulia | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da spumante | Camomilla, ginestra, rosa |
| 5. mar 21/04/2009 Liguria ed Emilia Romagna | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini bianchi | Tabacco, cuoio, pelliccia |
| 6. mar 28/04/2009 Toscana | Tre vini della regione trattata | Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi | Vino ossidato, acescente |
| 7. lun 04/05/2009 Marche e Umbria | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini dolci | Pompelmo, cedro, limone |
| 8. mar 05/05/2009 Lazio e gastronomia regionale | Tre vini della regione trattata | Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter | Nocciole, mandorle, noci |
| 9. mar 12/05/2009 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. mar 19/05/2009 Puglia, Basilicata e Calabria | Tre vini delle regioni trattate | La carta dei vini | Lavanda, fiori misti |
| 11. lun 25/05/2009 Sicilia e Sardegna | Tre vini delle regioni trattate | Come leggere un'etichetta italiana | Vino feccioso, vino con solforosa |
| 12. mar 26/05/2009 La Vitivinicoltura in Europa | Tre vini delle regioni trattate | La Cantina del giorno, stoccaggio | Fiori di acacia, zagare, tiglio |
| 13. mar 09/06/2009 La Vitivinicoltura nel Mondo | Tre vini delle regioni trattate | Il carrello dei vini | Confetture di prugna, amarena, arance |
| 14. mar 16/06/2009 La Vitivinicoltura in Francia Prima parte | Tre vini delle regioni trattate | Come leggere un'etichetta francese | Cipria, cannella, vaniglia |
| 15. mer 17/06/2009 La Vitivinicoltura in Francia Seconda parte | Tre vini delle regioni trattate | Il tappo | Cera d'api, vino resinoso, tappi di sughero |
| 16. mar 23/06/2009 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. mar 06/10/2009 Analisi sensoriale del cibo e del vino | Spumante Metodo Classico | Grissini, pane neutro, olio, speck, pesto genovese |
| 2. mar 13/10/2009 Tecnica dell'abbinamento cibo-vino | Due vini campione | Olio, burro, parmigiano e mortadella |
| 3. mar 20/10/2009 Le salse, i fondi | Vino bianco maturo Vino rosso giovane | Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro |
| 4. mar 27/10/2009 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. mar 03/11/2009 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. mar 10/11/2009 Il pesce | Vino bianco profumato, Vino rosso giovane | Pesce al forno con patate |
| 7. mar 17/11/2009 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 24/11/2009 Prova pratica di abbinamento | 4 etichette per la verifica dell'abbinamento | Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni |
| 9. mar 01/12/2009 La selvaggina e i prodotti di salumeria | Vino bianco aromatico Vino rosso secco frizzante | Salumi misti |
| 10. ven 18/12/2009 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. mar 12/01/2010 I formaggi | Vino bianco Vino rosso strutturato | Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato o erborinato |
| 12. mar 19/01/2010 Dolci, gelati e frutta | Vino spumante dolce Vino passito | Crostata con la marmellata Dolce con la crema |
| 13. mar 26/01/2010 Cioccolato, frutta secca | Vino liquoroso, distillato | Varie tipologie di cioccolato |
| 14. mar 02/02/2010 Bevande miscelate e attrezzi | Degustazione dei Cocktail preparati | |
| 15. mar 09/02/2010 Marketing del vino La vendita e le strategie del Mercato Nazionale e Internazionale | Due etichette di grande rilevanza commerciale | |
| 16. mar 16/02/2010 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 23/02/2010 Esame | Prova scritta. Prova pratica di degustazione cibo-vino | |
| 18. mar 09/03/2010 Esame (per appuntamento) | Prova orale e pratica | |
| 19. mar 30/03/2010 Consegna dei diplomi e delle insegne | Brindisi augurale ai nuovi Sommelier | |



ANNOTAZIONI E COSTI

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.

Si raccomanda inoltre agli Allievi di avere particolare cura al decoro del proprio abbigliamento in considerazione dell'alto profilo di ospitalità che l'Albergo ha raggiunto non soltanto nella sua struttura ma anche per la presenza di numerosissime opere d'arte di grande valore.

Il Corso costa € 2.300. L'importo comprende tutto quanto descritto nel presente dépliant. Le iscrizioni all'Associazione Italiana Sommelier costano € 130 l'anno.

Il pagamento può essere effettuato in un'unica soluzione o secondo il piano di rateizzazione concordato con l'Allievo.



LE NOSTRE SEDI NEL LAZIO

www.bibenda.it

ROMA

Tel. 06 8550941
aisroma@bibenda.it

ANZIO-NETTUNO

Tel. 347 0176536
ais.anzionettuno@tiscali.it
www.aisanzionettuno.it

CASTELLI ROMANI

Tel. 06 9638268
aisvelletri@hotmail.com

CIVITAVECCHIA

Tel. 338 3279798
aiscivitavecchia@libero.it
www.aiscivitavecchia.it

FIUMICINO

Tel. 347 6882973
info@aisfiumicino.it - www.aisfiumicino.it

FONDI-FORMIA

Tel. 348 7843559
aisfondi-formia@libero.it

FROSINONE

Tel. 340 6768389
info@aisfrosinone.it - www.aisfrosinone.it

LATINA

Tel. 0773 241940
ais.lt@libero.it

RIETI

Tel. 329 2576842
aisrieti@hotmail.com

VALLE DELL'ANIENE

Tel. 0774 440721 - 338 2737978
g_ciotti@aistivoli.it - www.aistivoli.it

VITERBO

Tel. 0761 223044



TENIAMO BANCO.



ENOTECA BIBENDA

CERCHI UN LUOGO ESCLUSIVO DOVE STRAVIZIARTI CON LE MIGLIORI ETICHETTE? VIENI A SCOPRIRE LA NOSTRA NUOVISSIMA ENOTECA BIBENDA, UN ELEGANTE RITROVO NELLA SPENDIDA CORNICE DEL PARCO DEI PRINCIPI, A ROMA, DOVE POTRAI DEGUSTARE ED ACQUISTARE I GRANDI VINI DEL MONDO ED I MIGLIORI PRODOTTI TIPICI. ENOTECA BIBENDA, DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 10,00 ALLE 21,00. IL SABATO DALLE 10,00 ALLE 19,30.

Informazioni ed iscrizioni presso la sede
 **A.I.S. Associazione Italiana Sommelier**
ADERENTE A
Worldwide Sommelier Association

Sede/Uffici Parco dei Principi - Via G. Frescobaldi, 5 - 00198 Roma - tel. 06 8550941 - fax 06 85305556

Emporio Bibenda 06 855094222 - Enoteca Bibenda 06 855094226

www.bibenda.it - aisroma@bibenda.it