



9° MASTER®

DI ANALISI SENSORIALE DEL VINO



Sede del Corso

SUITE DELL'HOTEL ROME CAVALIERI THE WALDORF = ASTORIA COLLECTION

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma

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 dell'Hotel Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection. 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 e, quale materiale didattico, alcuni testi selezionati per una consultazione e un approfondimento dei temi trattati.



PROGRAMMA DIDATTICO DEL 9° 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.

Una 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 avvarrà, 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.

Sono previsti due Stage presso una Azienda vitivinicola al fine di approfondire con l'Enologo il riflesso della vigna e della cantina.

L'Azienda vitivinicola si raggiunge con mezzi propri.

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.





- > Testi a disposizione degli Allievi:
- Libro di approfondimento sulla degustazione
 - Atlante del vino del mondo
 - Testo sui vari terroir
 - Testo di approfondimento sulla viticoltura

Libri in lingua Inglese:

- Wine Tasting
- Food and Wine

- 7 quaderni per la degustazione del vino
- Carta dei vini degustati, ricordo del Corso

IL PROGRAMMA

- 1. lunedì 29/09/2008** Presentazione del corso: il vino come protagonista culturale.
- 2. lunedì 06/10/2008** Il sistema di analisi sensoriale: descrizione, punteggio, panel di degustazione.
- 3. sabato 11/10/2008** Stage presso un'Azienda vitivinicola.
La valutazione del vino: il riflesso del vigneto.
- 4. lunedì 13/10/2008** Studio e analisi di due vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Nebbiolo e Aglianico.
- 5. martedì 14/10/2008** Studio e analisi dei vitigni autoctoni italiani destinati a Brunello e Amarone e dei loro territori.
- 6. lunedì 20/10/2008** Studio e analisi di due vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Barbera e Nerello Mascalese.
Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino.



- 7. martedì 28/10/2008** Studio e analisi di tre vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Fiano, Verdicchio, Inzolia.
- 8. lunedì 03/11/2008** Studio e analisi di tre vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Greco, Friulano, Vermentino.
- 9. martedì 04/11/2008** Studio e analisi di sei vitigni italiani a confronto: Cesanese, Gaglioppo, Lagrein, Primitivo, Nero d'Avola, Montepulciano.
- 10. lunedì 10/11/2008** Studio e analisi di sette vitigni italiani a confronto: Grechetto, Trebbiano, Cortese, Malvasia Istriana, Albana, Grillo, Traminer Aromatico.
- 11. lunedì 17/11/2008** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Merlot e Cabernet Sauvignon.
- 12. lunedì 24/11/2008** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Syrah e Pinot Nero.

IL PROGRAMMA

- 13. sabato 29/11/2008** Stage presso un'Azienda vitivinicola.
La valutazione del vino: il riflesso della cantina.
- 14. lunedì 01/12/2008** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Chardonnay e Sauvignon Blanc.
Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino.
- 15. martedì 02/12/2008** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Riesling e Pinot Bianco.
- 16. martedì 09/12/2008** Analisi sensoriale di una verticale di Cabernet Sauvignon.
- 17. lunedì 15/12/2008** Analisi sensoriale di una verticale di Sangiovese.
- 18. lunedì 12/01/2009** Analisi sensoriale di una verticale di Chardonnay
- 19. martedì 13/01/2009** Analisi sensoriale di una verticale di Nebbiolo.



- 20. lunedì 19/01/2009** Studio e analisi di Vini Spumanti italiani.
- 21. lunedì 26/01/2009** Studio e analisi di Vendemmie Tardive e Muffati, italiani ed esteri. Vini Liquorosi.
- 22. lunedì 02/02/2009** Studio e analisi di Vini Passiti, di Eiswein e Icewine.
- 23. lunedì 09/02/2009** La degustazione dei distillati: la Grappa, le Acquaviti di frutta, il Brandy, il Whisky.
- 24. lunedì 16/02/2009** La degustazione dei distillati: Rum, Calvados, Cognac, Armagnac.
- 25. lunedì 02/03/2009** Blind tasting: il vino bianco.
- 26. lunedì 09/03/2009** Blind tasting: il vino rosso.
- 27. martedì 10/03/2009** L'abbinamento cibo-vino: la tecnica. Prove pratiche con vini campione.

IL PROGRAMMA

- 28. lunedì 23/03/2009** L'abbinamento cibo-vino: i formaggi e i dessert.
Prove pratiche con vini campione.
- 29. venerdì 27, sabato 28 e
domenica 29/03/2009** *Viaggio studio di tre giorni - Tesina scritta.*
- 30. lunedì 30/03/2009** Enografia internazionale: Borgogna.
- 31. lunedì 06/04/2009** Enografia internazionale: Bordeaux.
- 32. martedì 14/04/2009** Enografia internazionale: Champagne.
- 33. lunedì 20/04/2009** Enografia internazionale: Alsazia e Valle del Rodano.
- 34. lunedì 04/05/2009** Enografia internazionale: Austria, Grecia, Europa dell'Est.



- 35. martedì 05/05/2009** Enografia internazionale: Germania.
- 36. lunedì 11/05/2009** Enografia internazionale: Spagna.
- 37. lunedì 18/05/2009** Enografia internazionale: California, Oregon (America del Nord) - *Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino.*
- 38. lunedì 25/05/2009** Enografia internazionale: Cile e Sud Africa.
- 39. martedì 26/05/2009** Enografia internazionale: Australia e Nuova Zelanda.
- 40. mercoledì 03/06/2009** Peculiarità del territorio: un vino bianco italiano e gli analoghi internazionali (blind tasting).
- 41. lunedì 08/06/2009** Peculiarità del territorio: un vino rosso italiano e gli analoghi internazionali (blind tasting).

ANNOTAZIONI, ESAME E COSTI

L'esame finale è volto ad accertare il raggiungimento delle abilità e delle competenze richieste a uno specialista dell'analisi sensoriale e della comunicazione del vino. Sono ammessi agli esami coloro che hanno effettuato non più di 5 assenze alle lezioni.

lunedì 15

e martedì 16/06/2009

PROVA TECNICA DI DEGUSTAZIONE

di 3 vini bianchi, 3 vini rossi e un distillato.

COLLOQUIO-VERIFICA sugli argomenti del programma.

lunedì 22/06/2009

Festa per la consegna dei Diplomi e delle Insegne di

Sommelier Master Class.

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.



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.

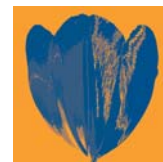
Il costo del corso, tutto compreso, è di € 3.000. L'iscrizione annuale all'Associazione

Italiana Sommelier Roma è di € 50

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 Roma**

Via G. Frescobaldi, 5

00198 Roma

tel. 06 8550941

fax 06 85305556

aisroma@bibenda.it

www.bibenda.it