

44° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

un nodo, per ricordarti i giorni del vino



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

ROMA - ALL'HOTEL ROME CAVALIERI - VIA A. CADLOLO, 101
DA MARTEDÌ 9 MARZO 2010 DALLE 16,00 ALLE 18,30 O DALLE 20,00 ALLE 22,30

I GIOIELLI DI BIBENDA EDITORE



Supplemento di Sommeliernotizie n. 42

© 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 quaranta 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 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

L' Associazione Italiana Sommelier di Roma è considerata il più grande e interessante 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 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".





51 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

7 libri di testo specializzati

- Il Mondo del Sommelier
- La degustazione
- I testi di Enografia nazionale e internazionale
- Il cibo e il vino
- Un dizionario dei termini del vino

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

3 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



Sommelier sono richieste le iscrizioni annuali all'A.I.S.

AIS, 45 ANNI DI PROFESSIONALITÀ al servizio del vino

In 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:

- 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
- **DUEMPLAVINI**, 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

Franco M. Ricci

Docenti

Massimo Biletto
Armando Castagno
Anton M. Coletti Conti
Giovanni Lai
Paolo Lauciani
Daniele Maestri
Luciano Mallozzi
Luciano Merlini
Stefano Milioni
Giovanni Russo
Alessandro Scorsone
Daniela Scrobogna
Franco Siciliano

Orario

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

Inizio

Martedì
9 Marzo 2010

Termine del Corso

Consegna dei diplomi
e delle insegne

Venerdì
1° Luglio 2011





Date e temi delle lezioni

prima parte

Degustazioni

Temi degli intermezzi "Servire il vino"

Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi

| | | | |
|--|--|---|--|
| 1. mar 09/03/2010 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier | Spumante Metodo Classico | | Rose |
| 2. lun 15/03/2010 Vitivinicoltura | Un vino del Lazio | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, mela cotogna |
| 3. ven 19/03/2010 Enologia La produzione del vino | Vino bianco, rosato, rosso | Dalla comanda al servizio dei vini | Banane, ananas, papaia |
| 4. ven 26/03/2010 Enologia I componenti del vino | Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso | Precedenze a tavola | Essenze di glicine, acacia, sambuco |
| 7. sab 27/03/2010 Visita ad un'Azienda viticivinicola | Assaggio di vini in cantina | | |
| 5. lun 29/03/2010 Enologia Vini spumanti | Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico e Champagne | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crosta di pane, lievito |
| 6. mer 31/03/2010 Enologia Vini liquorosi, aromatizzati Vini passiti | Sherry, Vermouth e vino passito | Come portare un vino alla giusta temperatura | Albicocca secca, uva passa, mandorle |
| 8. mar 06/04/2010 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 13/04/2010 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 | Temi degli intermezzi “Servire il vino” | Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi |
|--|---|--|--|
| 10. lun 03/05/2010 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. lun 17/05/2010 Legislazione ed Enografia Nazionale | Vino IGT, DOC, DOCG | I bicchieri: volume e forma | Pietra focaia, minerale, grafite |
| 12. lun 24/05/2010 Enografia Internazionale | Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo | Le bottiglie | Caffè, cacao |
| 13. lun 07/06/2010 La Birra | Cinque tipologie di Birra | La cantina ottimale | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 14. mar 08/06/2010 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 15/06/2010 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento | Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo | Successione dei vini a tavola, temperature di servizio | Confetture varie |
| 16. lun 21/06/2010 Le funzioni del Sommelier | Vino campione | | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta |
| 17. ven 25/06/2010 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

Temi degli intermezzi "Servire il vino"

Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi

| | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|
| 1. mar 05/10/2010 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio | Vino campione coperto Vino bianco | | Pomodorini, peperoni verdi, basilico |
| 2. mar 12/10/2010 Valle d'Aosta e Piemonte | Tre vini delle regioni trattate | La Decantazione | Viola, goudron, sottobosco |
| 3. mer 20/10/2010 Lombardia e Trentino Alto Adige | Tre vini delle regioni trattate | Mise en place, servizio a tavola | Varie tipologie di legni aromatici |
| 4. mar 26/10/2010 Veneto e Friuli Venezia Giulia | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da spumante | Camomilla, ginestra, rosa |
| 5. ven 05/11/2010 Liguria ed Emilia Romagna | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini bianchi | Tabacco, cuoio, pelliccia |
| 6. mar 09/11/2010 Toscana | Tre vini della regione trattata | Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi | Vino ossidato, acescente |
| 7. mar 16/11/2010 Marche e Umbria | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini dolci | Pompelmo, cedro, limone |
| 8. lun 22/11/2010 Lazio e gastronomia regionale | Tre vini della regione trattata | Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter | Nocciole, mandorle, noci |
| 9. lun 29/11/2010 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. mar 30/11/2010 Puglia, Basilicata e Calabria | Tre vini delle regioni trattate | La carta dei vini | Lavanda, fiori misti |
| 11. mar 11/01/2011 Sicilia e Sardegna | Tre vini delle regioni trattate | Come leggere un'etichetta italiana | Vino feccioso, vino con solforosa |
| 12. mar 18/01/2011 La Vitivinicoltura in Europa | Tre vini delle regioni trattate | La Cantina del giorno, stoccaggio | Fiori di acacia, zagare, tiglio |
| 13. mar 25/01/2011 La Vitivinicoltura nel Mondo | Tre vini delle regioni trattate | Il carrello dei vini | Confetture di prugna, amarena, arance |
| 14. mar 01/02/2011 La Vitivinicoltura in Francia Prima parte | Tre vini delle regioni trattate | Come leggere un'etichetta francese | Cipria, cannella, vaniglia |
| 15. mar 08/02/2011 La Vitivinicoltura in Francia Seconda parte | Tre vini delle regioni trattate | Il tappo | Cera d'api, vino resinoso, tappi di sughero |
| 16. mar 15/02/2011 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

Prova pratica di abbinamento cibo-vino

| | | |
|---|--|--|
| 1. mar 22/02/2011 Analisi sensoriale del cibo e del vino | Spumante Metodo Classico | Grissini, pane e olio, speck |
| 2. mar 01/03/2011 Tecnica dell'abbinamento cibo-vino | Due vini campione | Olio, burro, parmigiano e mortadella |
| 3. mar 08/03/2011 Le salse, i fondi | Vino bianco maturo Vino rosso giovane | Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro |
| 4. mar 15/03/2011 Olio e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie | Vino bianco giovane e fresco Vino rosso maturo | Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta con pesto alla genovese |
| 5. mar 22/03/2011 Pane, paste alimentari, riso e polenta | Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso giovane vivace | Riso ai quattro formaggi Pasta con sugo ed erbe aromatiche |
| 6. mar 29/03/2011 Il pesce | Vino bianco profumato, Vino rosso giovane | Pesce al forno con patate |
| 7. mar 05/04/2011 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 12/04/2011 Prova pratica di abbinamento | 4 etichette per la verifica dell'abbinamento | Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni |
| 9. mar 19/04/2011 La selvaggina e i prodotti di salumeria | Vino bianco aromatico Vino rosso secco frizzante | Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto, bresaola |
| 10. mar 26/04/2011 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 | Prova pratica di abbinamento cibo-vino |
|---|---|---|
| 11. mar 03/05/2011 I formaggi | Vino bianco Vino rosso strutturato | Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato o erborinato |
| 12. lun 09/05/2011 Dolci, gelati e frutta | Vino spumante dolce Vino passito | Crostata con la marmellata Dolce con la crema |
| 13. mar 10/05/2011 Cioccolato, frutta secca | Vino liquoroso, distillato | Varie tipologie di cioccolato |
| 14. mar 24/05/2011 Bevande miscelate e attrezzi | Vari Cocktail preparati | |
| 15. mar 31/05/2011 Marketing del vino La vendita e le strategie del Mercato Nazionale e Internazionale | Due etichette di grande rilevanza commerciale | |
| 16. mer 08/06/2011 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 14/06/2011 Verifica di apprendimento (per appuntamento) | Prova orale e pratica di degustazione | |
| 18. ven 01/07/2011 Consegna dei diplomi e delle insegne | Brindisi augurale ai nuovi Sommelier | |



COSTI

Il Corso costa: 1° Livello € 800 in due rate da € 400
2° Livello € 700 in due rate da € 350
3° Livello € 900 in due rate da € 450

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.

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.



LE NOSTRE SEDI NEL LAZIO

www.bibenda.it

ROMA

Tel. 06 8550941

aisroma@bibenda.it

ANZIO-NETTUNO

Tel. 340 1921202

ais.anzionettuno@gmail.com

www.aisanzionettuno.it

CASTELLI ROMANI

Tel. 06 8550941

aisroma@bibenda.it

FIUMICINO - CIVITAVECCHIA

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

MARINO

Tel. 347 8202180

info@ais-marino.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. 338 2981332



I GIOIELLI DI BIBENDA EDITORE



Supplemento di Sommeliernotizie n. 42

© 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.