



11°MASTER®  
DI ANALISI SENSORIALE DEL VINO

## IL VANTAGGIO DI ESSERE ABBONATI

[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

Oltre a ricevere tempestivamente a casa vostra i sei numeri della rivista ad un prezzo vantaggioso, entrerete a far parte del club BIBENDA per conoscere i grandi eventi del vino ed essere costantemente informati su tutti gli avvenimenti eccellenti nei quali il vino diventa protagonista. Abbonare gli amici significa regalare anche a loro il piacere di ricevere il meglio della cultura del vino.

*Abbonamento annuo  
a sei numeri Euro 50.*

# BIBENDA

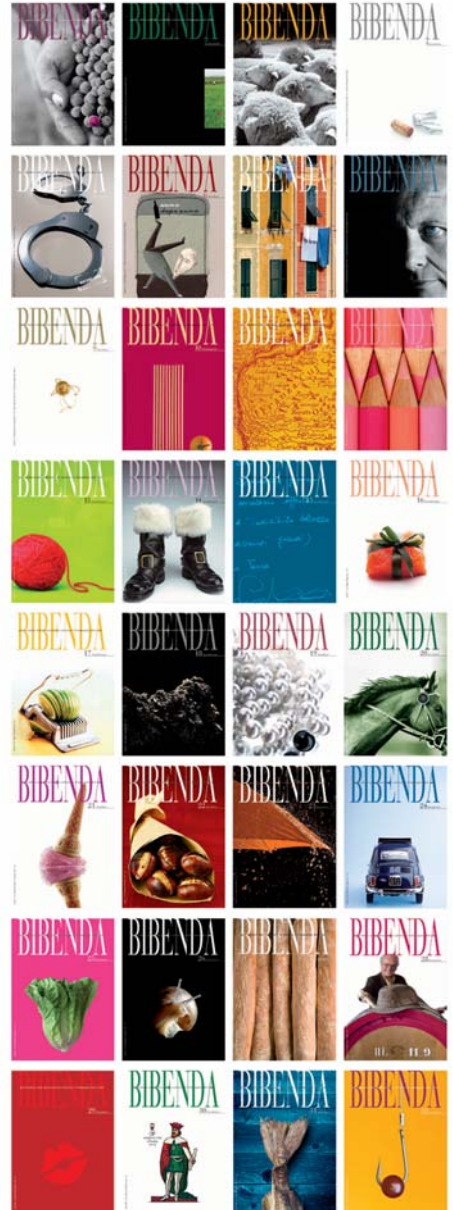
*rivista bimestrale  
132 pagine a colori  
Euro 9,00*



Sede del Corso

HOTEL ROME CAVALIERI

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 prestigiosa all'interno dell'Hotel Rome Cavalieri. 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 DELL'11° 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. Ampissimo 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.



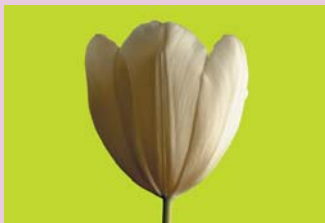


- > Acquisizione delle abilità necessarie per procedere all'assaggio, alla comprensione e all'analisi di un vino, penetrandone la qualità e la relazione con il territorio.
- > Acquisizione delle competenze necessarie per produrre testi specialistici sul vino, differenti per tipologia e funzioni.

# 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 di riferimento per la conoscenza culturale:
  - Tutti quelli del Corso di Sommelier di Roma
  
- > Testi a disposizione degli Allievi per la consultazione:
  - Libro di approfondimento sulla degustazione
  - Atlante del vino del mondo
  - Testo sui vari terroir
  - Testo di approfondimento sulla viticoltura
  - Wine Tasting
  - Food and Wine
  
- > 7 quaderni per la degustazione del vino
  
- > Carta dei vini degustati, ricordo del Corso

# IL PROGRAMMA

- 1. lunedì 27/09/2010** Presentazione del corso: il vino come protagonista culturale.
- 2. lunedì 04/10/2010** Il sistema di analisi sensoriale: descrizione, punteggio, panel di degustazione.
- 3. sabato 09/10/2010** Stage presso un'Azienda vitivinicola.  
La valutazione del vino: il riflesso del vigneto.
- 4. lunedì 11/10/2010** Studio e analisi di due vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Nebbiolo e Aglianico.
- 5. martedì 12/10/2010** Studio e analisi dei vitigni autoctoni italiani destinati a Brunello e Amarone e dei loro territori.
- 6. lunedì 18/10/2010** 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. lunedì 25/10/2010** Studio e analisi di sei vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Fiano, Friulano, Garganega, Greco, Verdicchio, Vermentino.
- 8. martedì 26/10/2010** Studio e analisi di sei vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Cesanese, Gaglioppo, Lagrein, Montepulciano d'Abruzzo, Nero d'Avola, Primitivo.
- 9. martedì 02/11/2010** Studio e analisi di sei vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Grechetto, Grillo, Malvasia Istriana, Timorasso, Traminer Aromatico, Trebbiano d'Abruzzo.
- 10. lunedì 08/11/2010** Studio e analisi di sei vitigni autoctoni italiani e dei loro territori: Carignano, Groppello, Marzemino, Piediroso, Raboso, Sagrantino.
- 11. martedì 16/11/2010** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Merlot e Cabernet Sauvignon.

# IL PROGRAMMA

- 12. lunedì 22/11/2010** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il mondo. Syrah e Pinot Nero.
- 13. sabato 27/11/2010** Stage presso un'Azienda vitivinicola.  
La valutazione del vino: il riflesso della cantina.
- 14. lunedì 29/11/2010** 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 30/11/2010** Le interpretazioni dei grandi vitigni internazionali: l'Italia a confronto con il Mondo. Müller Thurgau e Pinot Bianco.
- 16. lunedì 06/12/2010** Analisi sensoriale di una verticale di Cabernet Sauvignon.
- 17. lunedì 13/12/2010** Analisi sensoriale di una verticale di Sangiovese.
- 18. lunedì 10/01/2011** Analisi sensoriale di una verticale di Chardonnay.



- 19. lunedì 17/01/2011**      Analisi sensoriale di una verticale di Nebbiolo.
- 20. lunedì 24/01/2011**      Studio e analisi di Vini Spumanti italiani.
- 21. lunedì 31/01/2011**      Studio e analisi di Vendemmie Tardive e Muffati, italiani ed esteri. Vini Liquorosi.
- 22. lunedì 07/02/2011**      Studio e analisi di Vini Passiti, di Eiswein e Icewine.
- 23. martedì 15/02/2011**      La degustazione dei distillati: la Grappa, le Acquaviti di frutta, il Brandy, il Whisky.
- 24. lunedì 21/02/2011**      La degustazione dei distillati: Rum, Calvados, Cognac, Armagnac.
- 25. lunedì 28/02/2011**      Blind tasting: il vino bianco.
- 26. lunedì 07/03/2011**      Blind tasting: il vino rosso.

# IL PROGRAMMA

- 27. lunedì 14/03/2011** Enografia internazionale: Borgogna.
- 28. lunedì 21/03/2011** Enografia internazionale: Bordeaux.
- 29. venerdì 25, sabato 26 e domenica 27/03/2011** Viaggio studio di tre giorni - *Tesina scritta.*
- 30. lunedì 28/03/2011** Enografia internazionale: Champagne.
- 31. lunedì 04/04/2011** Enografia internazionale: Alsazia e Valle del Rodano.
- 32. lunedì 11/04/2011** Enografia internazionale: Valle della Loira, Languedoc-Roussillon, Provenza, Jura.
- 33. lunedì 18/04/2011** Enografia internazionale: Austria, Grecia, Europa dell'Est.
- 34. martedì 19/04/2011** Enografia internazionale: Germania.



- 35. martedì 26/04/2011** Enografia internazionale: Spagna.
- 36. lunedì 02/05/2011** Enografia internazionale: California e Oregon (America del Nord).  
*Tasting scritto di analisi sensoriale di un vino.*
- 37. lunedì 09/05/2011** Enografia internazionale: Cile e Sud Africa.
- 38. lunedì 16/05/2011** Enografia internazionale: Australia e Nuova Zelanda.
- 39. lunedì 23/05/2011** Peculiarità del territorio: un vino bianco italiano e gli analoghi internazionali (blind tasting).
- 40. lunedì 30/05/2011** 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 13**

**e martedì 14/06/2011** **PROVA TECNICA DI DEGUSTAZIONE**  
di 3 vini bianchi, 3 vini rossi e un distillato.  
**COLLOQUIO-VERIFICA** sugli argomenti del programma.

**lunedì 20/06/2011** **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 € 3.500. L'iscrizione annuale all'Associazione

Italiana Sommelier di Euro 130 comprende

anche 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.



# I GIOIELLI DI BIBENDA EDITORE



**Associazione Italiana Sommelier Roma**

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma

tel. 06 8550941 - fax 06 85305556

**[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) - [aisroma@bibenda.it](mailto:aisroma@bibenda.it)**