

Informativa su alcune norme del vigente regolamento del corso sommeliers

PREMESSA

L'Associazione Italiana Sommeliers si prefigge lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino, svolgendo ogni attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche. Per raggiungere questi obiettivi, l'AIS propone un percorso didattico strutturato in tre livelli, in grado di offrire al corsista un bagaglio tecnico e culturale che gli permetta di conseguire il titolo di Sommelier e, se in possesso dei requisiti richiesti, quello di Sommelier Professionista (art. 4 del Regolamento di applicazione dello Statuto Sociale). L'Associazione Italiana Sommeliers è attenta ai processi evolutivi del mondo della formazione nel settore enogastronomico, per aggiornare e migliorare i percorsi formativi adeguandoli alle richieste di mercato, in modo da rendere la professione del Sommelier un'opportunità importante, specialmente per i giovani. L'Associazione Italiana Sommeliers sta vivendo un momento di grande crescita e per questo è fondamentale che la sua immagine venga sempre più valorizzata.

L'iscrizione alla Associazione Italiana Sommeliers e all'AIS Lombardia è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i corsi e le altre attività associative,

oltre che per sostenere l'esame finale. Le quote associative danno diritto a ricevere la guida Duemilavini, l'ingresso gratuito a Vinitaly nella giornata del Sommelier, le riviste Bibemda e Viniplus di Lombardia, la Guida dei Vini di Lombardia oltre alla possibilità di partecipare a tutte le attività della Associazione.

Il corso di qualificazione professionale per Sommelier è organizzato in tre livelli, con programmi che soddisfino le richieste di un pubblico sempre più competente ed esigente.

La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del Corso.

La frequenza alle lezioni del III livello è obbligatoria per poter sostenere l'esame finale. Sono tollerate al massimo due assenze.

L'esame finale consiste in una prova articolata in due giornate e dovrà verificare la preparazione culturale e tecnico-pratica del Candidato. La prova scritta deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la conclusione delle lezioni. La prova pratico-orale deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la prova scritta.

I candidati che superano l'esame finale ricevono il Diploma di Sommelier e il distintivo.

La ripetizione dell'esame finale è possibile anche in una Sezione Territoriale diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Presidente di Sezione.

DIVENTARE SOMMELIER OGGI E FACILE

L'A.I.S. presente su tutto il territorio nazionale, organizza, con l'alta competenza che le è propria, il Corso di qualificazione professionale, rivolto anche agli appassionati.

Il programma di studio prevede tre diversi livelli: con il primo livello gli allievi entrano nell'affascinante mondo del vino ed apprendono la "Tecnica della Degustazione" nonché le "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 alla giusta temperatura di servizio.

Con il secondo livello approfondiscono le realtà dell'Enografia Nazionale ed Internazionale, la geografia del Vino d'Italia e del mondo per una totale immersione nell'analisi sensoriale: il linguaggio comune per parlare di Vino.

Solo al compimento del terzo livello, che tratta la "Metodologia dell'abbinamento cibo-vino", acquisiscono la qualifica di Sommelier: dalla teoria di una scheda grafica alle prove nei banchi d'assaggio con le diverse tipologie dei vini assieme alle molteplici preparazioni di piatti.

I supporti didattici all'avanguardia aiutano notevolmente gli allievi ad una partecipazione attenta, di grande interesse, estremamente efficace ed anche divertente.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio:

- libri di testo esclusivi editi dall'A.I.S.,
- valigetta dei bicchieri e degli attrezzi,
- i quaderni con le schede per le diverse analisi sensoriali.

L'A.I.S. Lombardia è attenta al bere responsabile, servendo ai propri Corsi una modica quantità di vino.



DIVISE E TOVAGLIATO
SPONSOR UFFICIALE AIS LOMBARDIA
tel. +39.035.4491158
info@bisacco.it
www.bisacco.it



Associazione Italiana Sommeliers
DELLA REGIONE LOMBARDIA
Presidente Fiorenzo Detti

DELEGAZIONE DI BERGAMO
Delegato Nives Cesari

Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier

DIRETTORE DEL CORSO
Sommelier Nives Cesari

3°
LIVELLO

PROGRAMMA

*Tecnica
dell'abbinamento
cibo vino*

BERGAMO
HOTEL SETTECENTO
Via Milano, 3 - Presezzo (BG)

**dal 27 febbraio 2012
al 30 aprile 2012**

14 LEZIONI

una parte teorica ed una pratica

1^a LEZIONE **Lunedì 27 febbraio**

Analisi sensoriale del cibo e del vino

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza dei diversi sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS.

Riconoscimento delle diverse sensazioni organolettiche con assaggi di pane senza sale, grissino salato o aromatizzato, olio extra vergine di oliva, pesto alla genovese, formaggio a crosta fiorita, fettina di speck, biscotto con frutta secca o con gocce di cioccolato. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.

2^a LEZIONE **Venerdì 2 marzo**

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. Valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi in base alla loro composizione. Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo. Scheda AIS di abbinamento cibo-vino.

Abbinamento di pane con burro e con olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona evoluzione e un vino rosso giovane e vivace.

3^a LEZIONE **Lunedì 5 marzo**

Uova e salse

Uova: composizione, caratteristiche organolettiche e utilizzo in cucina. Burro e altri condimenti grassi. Salse: classificazione, preparazione e caratteristiche in funzione dell'abbinamento.

Abbinamento di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde con un vino rosso e uno bianco, entrambi giovani.

4^a LEZIONE **Lunedì 12 marzo**

Condimenti, erbe aromatiche e spezie

Oli di oliva: classificazione, caratteristiche e degustazione. Aceto e Aceto Balsamico Tradizionale. Erbe aromatiche e spezie: caratteristiche e loro utilizzo in cucina.

Degustazione di due tipologie di oli extra vergine di oliva (con pane neutro). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana con Aceto Balsamico Tradizionale con un vino rosso evoluto e un vino bianco giovane.

5^a LEZIONE **Lunedì 19 marzo**

Cereali

Sfarinati di frumento, pane e paste alimentari: classificazione e caratteristiche organolettiche. Riso e altri cereali. Mais e polenta.

Abbinamento di insalata di riso senza sottaceti e lasagne al forno (o altra pasta gratinata) con un vino rosso vivace e un vino bianco giovane.

6^a LEZIONE **Lunedì 26 marzo**

Prodotti della pesca

Pesci, crostacei e molluschi: composizione, classificazione e caratteristiche organolettiche. Valutazione della freschezza e tecniche di cottura.

Abbinamento di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta e un vino bianco evoluto.

7^a LEZIONE **Giovedì 29 marzo**

Carni bianche e rosse, selvaggina

Carni: composizione, classificazione e caratteristiche organolettiche delle diverse tipologie di carni.

Abbinamento di insalata di pollo e spezzatino di manzo con un vino bianco giovane e un vino rosso di media struttura ed evoluzione.

8^a LEZIONE **Lunedì 2 aprile**

Prodotti di salumeria

Salumi e insaccati: classificazione, produzione e caratteristiche organolettiche.

Abbinamento di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...) con uno Spumante Metodo Classico/Franciacorta Rosé e un vino rosso giovane e vivace.

9^a LEZIONE **Giovedì 5 aprile**

Funghi, tartufi, ortaggi e legumi

Funghi: composizione e caratteristiche organolettiche. Tartufi: composizione e caratteristiche organolettiche. Ortaggi e legumi: composizione e caratteristiche organolettiche.

Abbinamento di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia con un vino bianco semiaromatico di buona evoluzione e un vino rosso giovane.

10^a LEZIONE **Giovedì 12 aprile**

Formaggi 1^a parte

Cenni sulla composizione del latte. Formaggi: produzione, classificazione e caratteristiche generali, con specifico riferimento alle caratteristiche organolettiche.

Abbinamento di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e di un formaggio a crosta lavata con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso giovane.

11^a LEZIONE **Lunedì 16 aprile**

Formaggi 2^a parte

Particolari tipologie di formaggi. Il servizio del formaggio e gli abbinamenti.

Abbinamento di Parmigiano Reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele con un vino rosso evoluto e un Liquoroso dolce.

12^a LEZIONE **Giovedì 19 aprile**

Dolci, gelati e frutta

Le principali paste di base. La pasticceria secca e fresca. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

Abbinamento di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito.

13^a LEZIONE **Lunedì 23 aprile**

Dolci al cioccolato

Il cacao. I dolci al cacao. Il cioccolato: produzione, tipologie e diverse caratteristiche organolettiche.

Abbinamento di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente con un Passito importante e un Liquoroso o Aromatizzato Dolce.

14^a LEZIONE **Lunedì 30 aprile**

Cena didattica

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con differenti tipologie di vino.

ESAMI

PROVA SCRITTA: lunedì 14 maggio 2012

PROVA ORALE: Mercoledì 30 maggio 2012

Modalità d'iscrizione

Per l'ammissione al corso gli allievi devono essere iscritti all'A.I.S. e in regola con il versamento della quota associativa. Il corso si svolge secondo le date previste dal programma ed è articolato in una sessione:

• SERALE dalle ore 20.30 alle 22.30

Quota di partecipazione da versare all'atto dell'iscrizione

€ 700,00

+ € 110,00 d'iscrizione obbligatoria di cui € 80,00 all'AIS Nazionale e € 30,00 all'AIS Lombardia, comprensiva del costo dei libri di testo e della cena didattica. Per le degustazioni si utilizzeranno i bicchieri dati in dotazione in precedenza.

Il pagamento potrà avvenire preferibilmente con un assegno bancario non trasferibile intestato ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS DELLA REGIONE LOMBARDIA, oppure in contanti NON SI ACCETTANO PAGAMENTI CON CARTE DI CREDITO.

Iscrizioni e informazioni

Nives Cesari
nives.cesari@aislombardia.it

Cell. 348.1270265