



Il Programma del **Corso di Avvicinamento Al Vino**

La formazione del Sommelier, l'introduzione alla tecnica della degustazione, e i principi di: viticoltura, enologia, legislazione vitivinicola, altre bevande.

1^a lezione: **PRESENTAZIONE DELLA ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

- L'Associazione Italiana Sommeliers
- L'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione e percezione.
- Le migliori condizioni per la degustazione.
- Cenni di anatomia e fisiologia di vista, olfatto e gusto
- Le famiglie dei profumi.
- Le sensazioni gustative, tattili e gusto olfattive.
- Tecnica della degustazione e terminologia AIS.

Degustazione guidata di tre vini.

2^a lezione: **VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

- Cenni sull'evoluzione e diffusione nel mondo della vite, il suo ciclo biologico, sistemi di allevamento e potatura.
- I principali vitigni.
- Il grappolo d'uva e i componenti del vino.
- Sistemi di vinificazione.
- La composizione, le caratteristiche organolettiche del vino.
- Gli Spumanti, i vini speciali e i vini passiti.

Degustazione guidata di tre vini.

3^a lezione: **I VINI D'ITALIA, D'EUROPA E DEL MONDO**

- Presentazione delle regioni e loro maggiori zone vitivinicole.
- I principali vini e vitigni italiani, europei e del mondo
- Cenni sulle principali normative vitivinicole.

Degustazione guidata di tre vini.

4^a lezione: **LA TECNICA DELL'ABBINAMENTO DEL CIBO AL VINO**

- Cenni storici dell'evoluzione del gusto.
- I principi fondamentali dell'abbinamento cibo - vino.
- Il metodo A.I.S.

Degustazione guidata di tre vini e loro abbinamento con varie tipologie di cibo.

5^a lezione: **LA TECNICA DEL SERVIZIO DEI VINI**

- Il Sommelier: requisiti fondamentali e funzioni nella moderna ristorazione.
- Tecniche di lavoro e dimostrazioni pratiche del servizio.
- La carta dei vini, la cantina del ristorante.
- Le tipologie dei bicchieri e il loro utilizzo.

Degustazione guidata di tre vini.