



Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco

## **PROGRAMMA CORSO SOMMELIER** **- 1° livello -**

Prenderà il via **lunedì 22 gennaio 2024** alle ore 20,30 a Castiglione del Lago (PG) presso (sede da definire), **l'8° Corso di Formazione Professionale per Sommelier di 1° livello** organizzato in *esclusiva* dall'Associazione Sommelier a tavola con Bacco.

I Principali obiettivi del corso sono:

- ▶ fornire la basi tecniche e professionali del Sommelier;
- ▶ capire e riconoscere la qualità di un vino;
- ▶ fornire le nozioni fondamentali di enologia partendo dal grappolo di uva arrivando alla degustazione;
- ▶ organizzare la propria cantina;
- ▶ utilizzare le principali tecniche di servizio a tavola;
- ▶ saper abbinare un vino a un cibo;
- ▶ creare la propria carta dei vini.

Il Corso è aperto a tutte le persone che hanno la maggiore età ed è particolarmente utile:

- chi è alla ricerca di un lavoro nel campo dell'enogastronomia e crede che diventare Sommelier lo possa aiutare;
- chi ha un sano interesse per il vino e voglia saperne di più;
- tutti gli appassionati che sono amanti del bere consapevole e di qualità;
- ristoratori e camerieri, anche alla prima esperienza;
- agenti di vendita che vogliono capire meglio le caratteristiche di un vino per proporlo ai propri clienti;
- produttori vinicoli che sono bravi nel loro mestiere ma vogliono migliorare la propria cultura.

Il Programma *dettagliato*, composto da **ben 10 lezioni** è il seguente:



## **PRIMA LEZIONE - lunedì 22 gennaio**

### **Teoria**

- benvenuto del Presidente e presentazione del corso
- il legame tra uomo e vite nella storia
- la figura del Sommelier
- chi è stato il primo Sommelier
- il Sommelier moderno
- la divisa del Sommelier

### **Pratica**

- gli strumenti di lavoro del Sommelier
- come aprire una bottiglia di vino giovane, invecchiato e di spumante
- le basi della degustazione
- i nostri 5+1 sensi
- differenze tra esame soggettivo e oggettivo
- le tre fasi principali dell'assaggio
- descrizione della scheda di degustazione del vino e come usarla
- l'esame visivo del vino
- degustazione guidata di 2 vini

## **SECONDA LEZIONE - lunedì 29 gennaio**

### **Teoria**

- il grappolo di uva
- il terroir
- i terreni di produzione dell'uva
- l'allevamento della vite
- il ciclo vegetativo della vite
- la maturazione dell'uva
- differenze tra vitigni aromatici, semi aromatici e neutri
- cos'è un vino
- fermentazione alcolica e malolattica
- differenze tra ossidazione e riduzione
- tecniche di produzione del vino bianco, rosso e rosato



## **Pratica**

- l'esame olfattivo del vino
- degustazione guidata di 3 vini

## **TERZA LEZIONE - lunedì 5 febbraio**

### **Teoria**

- cosa è il disciplinare della produzione del vino
- la classificazione della qualità
- affinamento, invecchiamento e maturazione
- le pratiche di cantina
- le malattie e i difetti del vino
- sugheri e tappi
- come leggere l'etichetta di una bottiglia di vino
- classico, superiore e riserva
- classificazione per residuo zuccherino
- cosa sono i vini biologici, biodinamici, naturali, kosher e vegani

### **Pratica**

- l'esame gusto olfattivo del vino
- degustazione guidata di 3 vini

## **QUARTA LEZIONE - lunedì 12 febbraio**

### **Teoria**

- le DOP del nord Italia: *quali e quante sono per regione e come vengono suddivise in DOCG e DOC*
- impariamo a riconoscere i principali vini e vitigni del nord Italia: *Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Liguria*

### **Pratica**

- l'esame finale del vino
- degustazione guidata di 3 vini del nord Italia



Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco

## **QUINTA LEZIONE - lunedì 19 febbraio**

### **Teoria**

- le DOP del centro Italia: *quali e quante sono per regione e come vengono suddivise in DOCG e DOC*
- impariamo a riconoscere i principali vini e vitigni del centro Italia: *Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Lazio*

### **Pratica**

- ESERCITAZIONE: prova di riconoscimento dei profumi del vino
- degustazione guidata di 3 vini del centro Italia

## **SESTA LEZIONE – lunedì 26 febbraio**

### **Teoria**

- le DOP del sud Italia: *quali e quante sono per regione e come vengono suddivise in DOCG e DOC*
- impariamo a riconoscere i principali vini e vitigni del sud Italia: *Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna*

### **Pratica**

- tecniche di abbinamento del vino al cibo
- compilazione della scheda di abbinamento vino-cibo
- degustazione guidata di 3 vini del sud Italia in abbinamento ad assaggi gastronomici

## **SETTIMA LEZIONE – lunedì 4 marzo**

### **Teoria**

- impariamo a riconoscere i più importanti spumanti d'Italia
- vini frizzanti e gassificati

### **Pratica**

- degustazione guidata di 2 spumanti e 1 vino frizzante



## **OTTAVA LEZIONE – lunedì 11 marzo**

### **Teoria**

- cosa sono i vini fortificati e liquorosi
- classificazione dei vini liquorosi
- storia, classificazione e tecniche di produzione di Marsala, Sherry, Porto e Madeira
- le temperature di servizio e gli abbinamenti con il cibo consigliati

### **Pratica**

- degustazione guidata di 3 vini fortificati

## **NONA LEZIONE – lunedì 18 marzo**

### **Teoria**

- vini dolci e passiti
- il vino novello
- le temperature di servizio
- come scegliere il bicchiere giusto
- i formati delle bottiglie di vino e spumante
- 11 segreti per avere una cantina perfetta
- che cos'è e come deve essere preparata la carta dei vini
- le regole di successione dei vini

### **Pratica**

- la mise en place
- cos'è il tastevin e come si usa
- impariamo a decantare e scaraffare un vino
- prova pratica di servizio al tavolo
- creiamo la nostra carta dei vini
- scegliamo i vini per un menù di carne e uno di pesce



*Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco*

## **DECIMA LEZIONE – venerdì 22 marzo**

A fine corso verrà svolta una visita guidata presso una prestigiosa cantina umbra. Dalle tecniche di coltura in vigna a quelle di cantina, proseguendo con l'affinamento e l'invecchiamento in legno, fino all'imbottigliamento del vino, per capire tutti gli argomenti di enologia e viticoltura descritti in aula. Seguirà una degustazione di una selezione dei migliori vini dell'azienda.

Al termine del corso, verrà rilasciato un **attestato di partecipazione** "personalizzato" che permetterà l'iscrizione al Corso Sommelier di 2° livello per ottenere l'**Attestato di Qualifica a Sommelier**, e verrà rilasciato a chi avrà partecipato ad almeno 8 lezioni.