

# Corso di abilitazione professionale per la figura di Sommelier A.I.S.- ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

## PROGRAMMA

### VITIVINICOLTURA

- \_Analisi dei componenti dell'uva
- \_Vitivinicoltura nei Paesi Europei
- \_Vitivinicoltura in Francia
- \_Vitivinicoltura nei principali Paesi del mondo

### ENOLOGIA

- \_Analisi dei componenti del mosto
- \_Analisi dei componenti del vino in funzione dei caratteri organolettici
- \_Sistemi di vinificazione: in bianco, in rosato, in rosso, passiti, vini speciali (vini spumanti, vini liquorosi, vini aromatizzati)
- \_Cantina di conservazione e cantina del giorno
- \_V.D.T - I.G.T - D.O.C. - D.O.C.G italiane
- \_Le maggiori aree di produzione vitivinicole in Italia

### TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

- \_Tecnica della degustazione: obiettivi, strumenti ed attrezzature, regole e consigli
- \_Fasi della degustazione: esame visivo – esame olfattivo – esame gustativo

### ENOGRAFIA

- \_Legislazione ed enografia nazionale
- \_Enografia nazionale nord-ovest
- \_Enografia nazionale nord-est
- \_Enografia nazionale Italia centrale
- \_Enografia nazionale Italia del sud

### TECNICHE DELL'ABBINAMENTO GASTRONOMICO

- \_Analisi organolettica del vino e del cibo ai fini dell'abbinamento gastronomico
- \_Illustrazione del metodo per la visualizzazione grafica dell'abbinamento gastronomico, prove pratiche, considerazioni e conclusioni

## Stage formativo della durata di 9 settimane

Per il Corso in oggetto sono stati sviluppati 3 moduli con diverse destinazioni, affinché lo studente possa scegliere il percorso didattico più adatto alle sue esigenze.

### - MODULO A.

Rivolto a soggetti che potranno partecipare al Corso che si svilupperà per 2/3 nel loro Paese di origine e per 1/3 in Italia presso la sede ICIF di Costigliole d'Asti. Con questo programma ci si rivolge a coloro che, interessati ma disponendo di un tempo limitato per potersi allontanare dal Paese di residenza, avranno l'opportunità di partecipare alla maggior parte del programma didattico, sviluppato nel paese di residenza e di completarlo in Italia con la partecipazione al percorso per il conseguimento dell'abilitazione professionale AIS. In questo programma, nella parte che sarà sviluppata in Italia, l'argomento della tecnica di abbinamento cibovino sarà affrontato con particolare profondità. **Questo modulo non prevede il periodo di stage formativo.**

### - MODULO B.

Da svilupparsi interamente in Italia per gruppi omogenei di studenti selezionati per lingua; anche in questo programma l'argomento della tecnica di abbinamento cibo-vino sarà affrontato con particolare profondità con conseguente abilitazione professionale AIS al termine del Corso. **Questo modulo non prevede il periodo di stage formativo.**

### - MODULO C.

Rivolto a tutti coloro che, avendo la disponibilità del tempo necessario, potranno partecipare al Corso articolato in due parti ed interamente sviluppato in Italia, frequentando una prima parte di lezioni teorico-pratiche presso l'enoteca del Castello di Costigliole d'Asti, continuando il percorso con un periodo di **stage formativo** presso una struttura selezionata tra alberghi, ristoranti, enoteche e wine bar e terminandolo rientrando presso la sede ICIF per poter partecipare alla fase finale volta al conseguimento del diploma di abilitazione professionale AIS.