

# Guida agli studi

## Corso di qualificazione professionale per Sommelier

Sommario

Codice di comportamento durante le lezioni

Programma del corso... o cosa devo sapere e saper fare alla fine della formazione

1° Livello

*Parte teorica*

*Parte pratica*

2° Livello

3° Livello

Esame

*Prova Scritta*

*Prova pratica-orale*

Materiali di studio

Suggerimenti per lo studio

*Preparazione e lavoro preliminare*

*rielaborazione*

*pianificazione – gestione del tempo*

*ripetizione*

*pratica di degustazione*

...ultimi suggerimenti

Il collegio docenti dell'AIS Alto Adige Le dà il benvenuto al corso di qualificazione professionale per sommelier. La guida contiene informazioni importanti per la Sua formazione. La preghiamo di leggerla attentamente.

### Codice di comportamento durante le lezioni

Siamo puntuali! La preghiamo di tenere presente, che arrivare in ritardo o lasciare le lezioni in anticipo, disturba relatore e partecipanti e che le lezioni frequentate solo

parzialmente non vengono accreditate. La frequenza è obbligatoria e vengono tollerate massimo due assenze. È altresì possibile accedere agli esami solo se non si sono superate le 2 assenze al 3° livello. Il recupero delle lezioni è possibile solo per assenze giustificate con certificato medico.

Il mondo del vino, delle birre e dei distillati è affascinante e al contempo estremamente articolato e poliedrico. La meta della formazione è quella di appropriarsi di buone conoscenze sul mondo del vino, di imparare a conoscere le birre e i distillati e soprattutto quella di sviluppare la capacità di degustare e valutare professionalmente un vino. Nel corso del terzo livello avrà la possibilità di mettere in pratica le conoscenze acquisite, esercitandosi nell'arte dell'abbinamento cibo-vino. La formazione è molto impegnativa e richiede assiduità e diligenza. Speriamo però che possa anche divertirsi, studiando e degustando insieme a noi, e auguriamo una buona riuscita!

Per non disturbare lo svolgimento della lezione La preghiamo di spegnere o silenziare il cellulare.

Ogni partecipante ai corsi è pregato di assumere responsabilità personale: chiediamo di effettuare pagamenti e registrazioni entro i termini, di organizzare il materiale di studio e ripetizione in maniera autonoma, tenere nota delle lezioni da recuperare, ecc.

Wine in moderation è importante per noi. Promoviamo il consumo responsabile di vino, birra e distillati e pensiamo che sia importante imparare l'uso della sputacchiera durante le lezioni, al fine di mantenere la Sua idoneità di guidare.

## Programma del corso... o cosa devo sapere e saper fare alla fine della formazione

### **1° Livello – parte teorica**

Il sommelier e il suo lavoro

*temperature di servizio – attrezzi – carta dei vini – cantina – servizio*

La vite e l'uva

*viticoltura e qualità del vino – terroir – caratteristiche dei vitigni autoctoni e internazionali*

Vinificazione

*enologia e qualità del vino – mosto – vinificazione – maturazione – difetti del vino*

Tecnica di degustazione

*esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo del vino – caratteristiche organolettiche del vino e la loro origine – tecnica di degustazione – terminologia AIS*

Vini dolci e fortificati

*produzione e tipologie: passito – vendemmia tardiva – muffati – icewine – vini liquorosi e aromatizzati. Prodotti italiani ed esteri importanti: Marsala – Sherry – Port – Madera – Sauternes - Tokaj*

Spumanti

*vitigni, produzione e caratteristiche organolettiche di Spumanti Metodo Classico, prodotti italiani ed esteri importanti: Spumante Alto Adige – Trento DOC – Franciacorta – Champagne – Cremant – Cava. Vitigni, produzione e caratteristiche organolettiche di Spumanti Metodo Martinotti. Prodotti importanti: Prosecco – Lambrusco. Metodo Asti. Methode rurale*

Legislazione

*le più importanti leggi italiane ed europee – classificazione e denominazione di origine – etichetta*

Vino e gastronomia

*storia della gastronomia e cenni di abbinamento cibo-vino*

Distillati

*metodi di distillazione: pot still e patent still – importanti distillati italiani ed esteri: grappa – acquavite d’uva – whisky – whiskey – cognac – armagnac – calvados – rum – tequila. Liquori e amari*

Birra

*produzione – classificazione – tipologie importanti*

## **1° Livello - parte pratica**

Degustazione e descrizione del vino

*terminologia AIS – scheda analitico-descrittiva di degustazione*

La scheda offre un approccio strutturato alla degustazione, che deve essere seguito. Al termine del 1° livello dovrebbe essere in grado di descrivere il vino in tutte le sue componenti e di usare la terminologia AIS in maniera appropriata.

Servizio

*presentazione e servizio corretto del vino*

## **2° Livello**

Meta del 2° livello è di acquisire conoscenze approfondite del mondo del vino dell'Alto Adige e delle regioni vitivinicole italiane, come anche delle tipologie prodotte. Dovrebbe inoltre avere buona conoscenza della viticoltura in Francia, negli altri paesi europei e del "Nuovo Mondo".

Italia

*clima – terreni – vitigni – zone vitivinicole – vini e tipologie – cenni di storia e gastronomia*

Francia

*Bordeaux – Valle della Loira – Sud-Ouest – Languedoc-Roussillon – Provence – Corsica – Borgogna – Valle del Rodano – Alsazia – Champagne – Savoia e Jura*

Europa

*Germania – Austria – Svizzera – Ungheria – Portogallo – Spagna – Grecia*

Nuovo Mondo

*Australia – Nuova Zelanda – California – Sudafrica – Cile – Argentina*

## **3° Livello**

Analisi sensoriale del cibo

*caratteristiche organolettiche del cibo – influenza dei sistemi di cottura e conservazione*

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

*scale di valutazione – terminologia – scheda AIS di abbinamento cibo-vino  
composizione e classificazione dei cibi – caratteristiche organolettiche in  
funzione dell'abbinamento – influenza dei sistemi di cottura sull'abbinamento*

*Uova e salse*  
*Condimenti, erbe aromatiche e spezie*  
*Cereali: pasta – pane – riso*  
*Prodotti della pesca: pesci – molluschi – crostacei*  
*Carni bianche, rosse e selvaggina*  
*Prodotti di salumeria*  
*Funghi, tartufi, ortaggi e legumi*  
*Formaggi*  
*Dolci, gelati e frutta*  
*Cioccolato*

*Le acque minerali e il vino – bevande alternative*

*Sigari*

Il livello termina con una cena (pranzo) didattico, che le permetterà di riepilogare e approfondire le nozioni apprese.

## **Esame**

L'esame consiste in due sessioni:

prova scritta:

*20 quiz vero/falso – 3 punti*  
*5 domande con 1 opzione di risposta – 1 punto*  
*10 domande con 2 opzioni di risposta – 4 punti*  
*15 domande con 3 opzioni di risposta – 12 punti*

*degustazione di 2 vini (analitica e punteggio) – 10 punti per vino*  
*abbinamento cibo-vino – 10 punti*

prova pratica – orale:

*servizio – 5 punti*  
*degustazione di un vino – 10 punti*  
*colloquio – 35 punti*

Il punteggio minimo per superare l'esame finale di qualificazione professionale è di 60/100.

## Materiale di studio

Per ogni livello le forniremo i testi ufficiali dell'AIS. Il contenuto di tali testi è materia d'esame.

1° livello: "Il mondo del Sommelier" e "La degustazione"

2° livello: "Il vino in Italia" e "Il vino nel mondo"

3° livello: Il cibo e il vino"

I relatori permettono di fotografare alcune slide della presentazione PowerPoint. La preghiamo di tenere presente che queste sono di proprietà dei docenti e protette da copyright. Le foto possono pertanto essere usate solo, ed esclusivamente, per la preparazione degli esami e non possono essere cedute ad altri (neanche a futuri corsisti).

Durante il corso è di fondamentale importanza aggiornarsi su temi attuali ed è essenziale che i temi trattati vengano approfonditi con ricerche individuali. Solo in questo modo è possibile raggiungere una conoscenza dettagliata del mondo del vino, requisito per il superamento dell'esame. Letteratura, internet e riviste possono essere fonte di informazioni interessanti e attuali. Verifichi comunque sempre attualità e seriosità delle fonti, essendo le conoscenze sul vino in costante e veloce evoluzione.

Sul sito dell'AIS troverà una sezione dedicata all'approfondimento di ogni lezione con domande apposite: <https://educational.aisitalia.it>

## Suggerimenti per lo studio

### **Preparazione e lavoro preliminare**

Consigliamo di preparare ogni lezione leggendo il relativo capitolo sui libri di testo.

### **Rielaborare**

Organizzi e completi le sue note dopo ogni lezione. In questo modo potrà prepararsi materiale per lo studio e la ripetizione in vista degli esami. Lasci anche un po' di posto per informazioni aggiuntive e integrazioni successive.

Importante in questa fase:

raccogliere informazioni – ricerca in letteratura e internet – evidenziare collegamenti e contesti – redigere testi e materiale per ripetizioni in fase di preparazione all'esame: mindmap – cartoncini con domande e risposte... ecc. Eviti di

imparare a memoria e cerchi di organizzare fatti e informazioni in un contesto logico.

### **Pianificare e gestire il tempo**

Ognuno ha i suoi tempi e i suoi metodi. Si prenda il tempo di redigere un personale piano di studi. Imparare è il riunire di informazioni nel tempo. Non è possibile imparare tutto in breve tempo – magari anche sotto pressione. Divida il materiale in piccole unità – soprattutto se è passato tempo da quando ha studiato per l'ultima volta. Si ricordi che il successo della Sua formazione non dipende dalla quantità di informazioni che otterrà durante il corso, ma unicamente da quanto è disposto a imparare autonomamente.

### **Ripetere**

Ora si tratta di studiare! Il materiale elaborato e raccolto deve essere interiorizzato e reso disponibile per l'esame. Si faccia delle domande e pensi a come risponderebbe in fase d'esame. Si tratta di riconoscere i collegamenti e di saperli esporre. Se inizia a organizzare e ricercare in questa fase probabilmente sarà troppo tardi e non ci sarà più il tempo.

### **Pratica di degustazione**

La degustazione, descrizione e valutazione del vino sono una parte fondamentale della formazione e dell'esame. La soluzione migliore sarebbe quella di formare un piccolo gruppo di corsisti e di degustare e discutere insieme.

Dia anche un'occhiata al sito dell'Accademia del vino ([www.weinakademie.it](http://www.weinakademie.it)). Troverà una vasta offerta di serate di degustazione e di approfondimento su vari temi.

## **...alla fine un ultimo suggerimento**

Prima di iscriversi al 2° livello si assicuri di aver studiato e compreso le nozioni del primo. I moduli sono progressivi e la conoscenza di viticoltura ed enologia e il loro rapporto con la qualità e la tipologia dei vini sono fondamentali per comprendere l'enografia, materia di studio del 2° livello.

Diamoci da fare! C'è tanto da imparare. E non dimentichi, che i relatori sono sempre a disposizione per domande e suggerimenti.