



Associazione italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia

## **Il Programma del Corso di Avvicinamento al Vino**

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

### **1<sup>a</sup> lezione: PRESENTAZIONE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

- L'Associazione Italiana Sommelier e la figura del Sommelier.
- L'analisi sensoriale, stimolo, sensazione e percezione.
- Le migliori condizioni per la degustazione.
- La vista, l'olfatto e il gusto.
- La famiglia dei profumi.
- Tecnica degustazione e terminologia AIS.

*Degustazione guidata di tre vini.*

### **2<sup>a</sup> 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 e le caratteristiche organolettiche del vino.
- Gli spumanti, i vini speciali e i vini passiti.

*Degustazione guidata di tre vini.*

### **3<sup>a</sup> 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 internazionali
- Cenni sulle principali normative vitivinicole.

*Degustazione guidata di tre vini.*

### **4<sup>a</sup> lezione: LA TECNICA DELL'ABBINAMENTO DEL CIBO AL VINO E LA TECNICA DEL SERVIZIO DEI VINI.**

- I principi fondamentali dell'abbinamento Cibo – vino.
- Il Metodo dell'Associazione Italiana Sommelier.
- Le tecniche di lavoro e dimostrazioni pratiche di servizio.
- La carta dei vini, la cantina del ristorante.
- Le tipologie dei bicchieri e il loro utilizzo.

*Degustazione guidata di tre vini e loro abbinamento con vari tipi di cibo.*

### **5<sup>a</sup> lezione: VISITA A UN'AZIENDA VITIVINICOLA REGIONALE.**

*Degustazione guidata di tre vini.*