

# 45° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

---

S T U D I A M O  
L E ● T A N T E  
● ● ● ● ● ● ● ●  
😊 😞 😄 😏 😐 😁 😊 😌  
● ● ● ● ● ● ● ●  
F A C C E D E L  
V I N O ● ● ● ●



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

---

ROMA - ALL'HOTEL ROME CAVALIERI - VIA A. CADLOLO, 101  
DA LUNEDÌ 8 NOVEMBRE 2010 DALLE 16,00 ALLE 18,30 O DALLE 20,00 ALLE 22,30

# I GIOIELLI DI BIBENDA EDITORE



*Supplemento di Sommeliernotizie n. 43*

© Copyright Associazione Italiana Sommelier Roma - Autorizzazione del Tribunale Civile di Roma del 14 Aprile 1992 al n. 235.  
Sono riservati tutti i diritti di traduzione, riproduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo (comprese le copie fotostatiche) nonché l'inserimento nei siti internet, per tutti i Paesi.



Per apprezzare il vino non basta aprirlo.

## IMPARA A CONOSCERLO CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

**A** Roma, da quaranta anni, il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier: un'esperienza unica per imparare a conoscere e a riconoscere le qualità segrete del vino. Professionalità, cultura e divertimento, accompagnano i diversi cicli di lezioni sia pratiche sia teoriche nella prestigiosissima Sede dei Corsi e di tutte le Attività di Degustazione all'interno dell'Hotel Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection, un circuito che lo colloca tra i migliori alberghi del mondo. Grandi sale e mezzi audiovisivi all'avanguardia accolgono gli allievi con tutte le iniziative di comunicazione enogastronomica di alto livello.



## DIVENTARE SOMMELIER

sempre più affascinante, sempre più semplice

*L'* Associazione Italiana Sommelier è presente in tutto il territorio nazionale ed è Socio Fondatore e membro di Worldwide Sommelier Association, il più importante consesso mondiale di Sommelier che conta oltre centomila associati, organizza, con alta competenza di contenuti e di immagine, il Corso per Sommelier. Il programma è suddiviso in tre parti, al termine delle quali si acquisisce la qualifica di Sommelier. L'obiettivo del programma di studio è quello di far conoscere "la tecnica della degustazione" e quindi "l'analisi sensoriale" del vino attraverso un sistema esclusivo ed estremamente funzionale. L'apprendimento della "critica" al vino e la valutazione sensoriale saranno anche oggetto di lezioni dedicate all'approfondimento enografico e alla degustazione di vini nazionali ed internazionali.



**N**ella terza parte del Corso viene trattata la metodologia dell'abbinamento cibo-vino e, attraverso numerose prove nei banchi d'assaggio dei vini assieme alle molteplici preparazioni dei piatti, l'allievo scoprirà, con l'ausilio di un sistema grafico, il mondo del perfetto "matrimonio d'amore". Parte integrante del programma sarà il tema relativo alle diverse funzioni del Sommelier: dallo stile nel servizio all'organizzazione di una cantina, dall'uso corretto dei bicchieri al rispetto della bottiglia e del suo prezioso contenuto, fino alle giuste temperature di servizio.



## UN SALOTTO ENOGASTRONOMICO privilegiato

*L'* Associazione Italiana Sommelier di Roma è considerata il più grande e interessante centro di cultura del vino del mondo.

Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier a Roma significa poter partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i Soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso Aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo. Significa ricevere **BIBENDA**, periodico per la grande cultura del vino, notiziari ed inviti per moltissimi appuntamenti di grande prestigio.



Questi sono solo alcuni dei momenti che vedono i partecipanti ai Corsi A.I.S. uniti nel comune interesse del buon bere e del buon mangiare. Un salotto enogastronomico privilegiato, un ambiente divertente per tutti, dove tutti possono “sedersi comodamente”, con la gioia ed il piacere di esserci.



## UNA FANTASTICA OCCASIONE

di cultura

**S**torie di vigne, di tradizioni, di donne e uomini, di cultura millenaria, si nascondono dietro una semplice bottiglia di vino. I Sommelier sono in mezzo, tra produttore e consumatore, per conoscere ed informarsi su ciò che di buono e di interessante viene posto in commercio, per proporlo ai clienti e agli amici più attenti e preparati, oggi non più disposti alle approssimazioni di un tempo.





*E*ssere Sommelier significa avere nuove opportunità di lavoro. Non solo, è anche un'occasione da non perdere per iniziare o accrescere la propria cultura nello splendido ed entusiasmante mondo del vino e per apprendere "l'arte del bere giusto".





# 51 INCONTRI DI ALTISSIMO LIVELLO

Rendez-vous con il vino

- Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di vini e di cibi, in relazione ai temi trattati
- Una lezione a settimana, nel turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 oppure serale dalle 20,00 alle 22,30
- Una lezione si svolge presso un'Azienda vitivinicola
- Una lezione è grande incontro enogastronomico, cena didattica con una completa carta dei vini a disposizione

Per partecipare ai Corsi dell'Associazione Italiana



## IL MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

6 bicchieri Riedel in cristallo da degustazione, il cavatappi e le pinze da spumante

7 libri di testo specializzati

- Il Mondo del Sommelier
- La degustazione
- I testi di Enografia nazionale e internazionale
- Il cibo e il vino
- Un dizionario dei termini del vino

• **DUEMILAVINI**,  
il Libro Guida ai Vini d'Italia

3 quaderni/vademecum specifici per effettuare tutte le analisi sensoriali

**I colori del vino**

**La carta dei vini**

**In degustazione:**  
una cantina di oltre 140 etichette scelte tra i migliori prodotti d'Italia e del Mondo

**Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi**



Sommelier sono richieste le iscrizioni annuali all'A.I.S.

## AIS, 45 ANNI DI PROFESSIONALITÀ

al servizio del vino

**I**n quarantacinque anni di storia e di attività nel mondo enogastronomico, gli scopi primari, nonché statutari, dell'Associazione Italiana Sommelier sono sempre stati quelli di qualificare il vino nella ristorazione italiana, preparare il personale alla professione oltre al costante impegno diretto alla cultura del vino e del cibo per gli appassionati.

L'Associazione Italiana Sommelier è socio fondatore e membro di **Worldwide Sommelier Association**, il più grande consesso di Sommelierie del Mondo.





CON L'ISCRIZIONE  
ALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER A ROMA

l'Associato riceve:

- la tessera annuale di iscrizione
- copia degli Statuti Associativi
- il distintivo dell'Associazione Italiana Sommelier
- **BIBENDA**, la rivista nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino
- **DUEMPLAVINI**, il Libro Guida ai Vini d'Italia
- **Sommelier Notizie** - pubblicazione A.I.S. della Regione Lazio - e la possibilità di partecipare a tutte le attività enogastronomiche di grande livello che si svolgono durante l'anno sociale
- **DeVinis** pubblicazione nazionale dell'A.I.S.



# PROGRAMMA & CALENDARIO

## Direttore del Corso

Franco M. Ricci

## Docenti

Massimo Biletto  
Anton M. Coletti Conti  
Giovanni Lai  
Paolo Lauciani  
Daniele Maestri  
Luciano Mallozzi  
Luciano Merlini  
Stefano Milioni  
Giovanni Russo  
Alessandro Scorsone  
Daniela Scrobogna

## Orario

16,00-18,30  
20,00-22,30

## Inizio

Lunedì  
8 Novembre 2010

**Termine del Corso  
Consegna dei diplomi  
e delle insegne**

Venerdì  
30 Marzo 2012





## Date e temi delle lezioni

prima parte

## Degustazioni

## Temi degli intermezzi "Servire il vino"

## Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi

<b>1. lun 08/11/2010</b> Presentazione del Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
<b>2. mer 10/11/2010</b> Vitivinicoltura	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
<b>3. mer 17/11/2010</b> Enologia La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
<b>4. mer 24/11/2010</b> Enologia I componenti del vino	Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
<b>5. mer 01/12/2010</b> Enologia Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico e Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
<b>6. lun 06/12/2010</b> Enologia Vini liquorosi, aromatizzati Vini passiti	Sherry, Vermouth e vino passito	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
<b>7. sab 11/12/2010</b> Visita ad un'Azienda viticinicola	Assaggio di vini in cantina		
<b>8. mer 12/01/2011</b> Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Legno di liquirizia, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
<b>9. mer 19/01/2011</b> Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca

Date e temi delle lezioni prima parte	Degustazioni	Temi degli intermezzi “Servire il vino”	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
<b>10. mer 26/01/2011</b> Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Fascetti di erba, fieno, timo, salvia
<b>11. mer 02/02/2011</b> Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, minerale, grafite
<b>12. mer 09/02/2011</b> Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
<b>13. mer 16/02/2011</b> La Birra	Cinque tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
<b>14. mer 23/02/2011</b> Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Distillati di frutta, di vinaccia, di cereali e di vino	Divisa di rappresentanza e divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
<b>15. mer 02/03/2011</b> Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
<b>16. mer 09/03/2011</b> Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
<b>17. mer 16/03/2011</b> Approfondimento dei temi trattati	Degustazione e prove individuali per la verifica di apprendimento		Riconoscimento di vari odori



## Date e temi delle lezioni

seconda parte

### Degustazioni

### Temi degli intermezzi "Servire il vino"

### Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi

#### 1. mer 23/03/2011

Teoria e tecnica  
della degustazione:  
la scheda a punteggio

Vino campione coperto  
Vino bianco

Pomodorini, peperoni  
verdi, basilico

#### 2. mer 30/03/2011

Valle d'Aosta e Piemonte

Tre vini delle regioni trattate

La Decantazione

Viola, goudron, sottobosco

#### 3. gio 31/03/2011

Lombardia e  
Trentino Alto Adige

Tre vini delle regioni trattate

Mise en place,  
servizio a tavola

Varie tipologie  
di legni aromatici

#### 4. mer 06/04/2011

Veneto e  
Friuli Venezia Giulia

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:  
bicchiere da spumante

Camomilla, ginestra,  
rosa

#### 5. ven 15/04/2011

Liguria ed  
Emilia Romagna

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:  
bicchiere da vini bianchi

Tabacco, cuoio,  
pelliccia

#### 6. mer 20/04/2011

Toscana

Tre vini della regione trattata

Forme del bere: bicchiere  
da vini rosati e rossi

Vino ossidato,  
acescente

#### 7. mer 27/04/2011

Marche e Umbria

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:  
bicchiere da vini dolci

Pompelmo, cedro, limone

#### 8. mer 04/05/2011

Lazio e gastronomia regionale

Tre vini della regione trattata

Forme del bere:  
bottiglie, caraffe e decanter

Nocciole, mandorle, noci

#### 9. gio 05/05/2011

Abruzzo,  
Molise e Campania

Tre vini delle regioni trattate

I banchi d'assaggio

Origano, rosmarino,  
maggiorana

Date e temi delle lezioni seconda parte	Degustazioni	Temi degli intermezzi "Servire il vino"	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
<b>10. mer 18/05/2011</b> Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
<b>11. mer 25/05/2011</b> Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
<b>12. mer 01/06/2011</b> La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Fiori di acacia, zagare, tiglio
<b>13. mar 07/06/2011</b> La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarena, arance
<b>14. mer 15/06/2011</b> La Vitivinicoltura in Francia Prima parte	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
<b>15. mer 22/06/2011</b> La Vitivinicoltura in Francia Seconda parte	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, vino resinoso, tappi di sughero
<b>16. lun 27/06/2011</b> Approfondimento dei temi trattati	Degustazione e prove individuali per la verifica di apprendimento		Riconoscimento di vari odori





## Date e temi delle lezioni

terza parte

### Degustazioni

### Prova pratica di abbinamento cibo-vino

<b>1. mer 05/10/2011</b> Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Grissini, pane e olio, speck
<b>2. mer 12/10/2011</b> Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio, burro, parmigiano e mortadella
<b>3. mer 19/10/2011</b> Le salse, i fondi	Vino bianco maturo Vino rosso giovane	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro
<b>4. mer 26/10/2011</b> Olio e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco giovane e fresco Vino rosso maturo	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta con pesto alla genovese
<b>5. mer 02/11/2011</b> Pane, paste alimentari, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso giovane vivace	Riso ai quattro formaggi Pasta con sugo ed erbe aromatiche
<b>6. mer 09/11/2011</b> Il pesce	Vino bianco profumato, Vino rosso giovane	Pesce al forno con patate
<b>7. mer 16/11/2011</b> Le carni bianche e rosse	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne alla griglia con aggiunta di una salsa
<b>8. mer 23/11/2011</b> Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
<b>9. mer 30/11/2011</b> La selvaggina e i prodotti di salumeria	Vino bianco aromatico Vino rosso secco frizzante	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto, bresaola
<b>10. gio 01/12/2011</b> Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso giovane	Funghi trifolati con olio, aglio e prezzemolo Radicchio brasato

<b>Date e temi delle lezioni</b> terza parte	<b>Degustazioni</b>	<b>Prova pratica di abbinamento cibo-vino</b>
<b>11. mer 07/12/2011</b> <b>I formaggi</b>	Vino bianco Vino rosso strutturato	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato o erborinato
<b>12. mer 11/01/2012</b> <b>Dolci, gelati e frutta</b>	Vino spumante dolce Vino passito	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
<b>13. mer 18/01/2012</b> <b>Cioccolato, frutta secca</b>	Vino liquoroso, distillato	Varie tipologie di cioccolato
<b>14. mer 25/01/2012</b> <b>Bevande miscelate e attrezzi</b>	Vari Cocktail preparati	
<b>15. mer 01/02/2012</b> <b>Marketing del vino</b> <b>La vendita e le strategie del Mercato Nazionale e Internazionale</b>	Due etichette di grande rilevanza commerciale	
<b>16. mer 08/02/2012 ore 19.00</b> <b>Cena con un menu completo</b>	Carta dei vini completa a disposizione	Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata
<b>17. mer 15/02/2012</b> <b>Verifica di apprendimento</b> (per appuntamento)	Prova scritta, orale e pratica di degustazione e di cultura generale	
<b>18. ven 30/03/2012</b> <b>Consegna dei diplomi e delle insegne</b>	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	



## COSTI

**Il Corso costa: 1° Livello € 800 in due rate da € 400**  
**2° Livello € 700 in due rate da € 350**  
**3° Livello € 900 in due rate da € 450**

**Gli importi comprendono tutto quanto descritto nel presente dépliant. Le iscrizioni all'Associazione Italiana Sommelier costano € 130 l'anno.**

## ANNOTAZIONI

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la **massima puntualità** all'entrata. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la Sala per non arrecare disturbo. Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale. **In Sala di degustazione è vietato l'uso del telefono.**

La presenza al Corso è obbligatoria. L'Allievo potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Sommelier solo se avrà frequentato il Corso con assiduità. Pertanto, l'Allievo che avrà perso più di 5 lezioni, non potrà essere ammesso agli esami finali. Le lezioni perse potranno essere recuperate durante altri corsi in svolgimento nelle varie delegazioni del Lazio, oppure a Roma nel corso successivo.

Si raccomanda inoltre agli Allievi di avere particolare cura al decoro del proprio abbigliamento in considerazione dell'alto profilo di ospitalità che l'Albergo ha raggiunto non soltanto nella sua struttura ma anche per la presenza di numerosissime opere d'arte di grande valore.



## LE NOSTRE SEDI NEL LAZIO

[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

### ROMA

Tel. 06 8550941  
[aisroma@bibenda.it](mailto:aisroma@bibenda.it)

---

### ANZIO-NETTUNO

Tel. 340 1921202  
[ais.anzionettuno@gmail.com](mailto:ais.anzionettuno@gmail.com)  
[www.vivianzionettuno.it](http://www.vivianzionettuno.it)

---

### CASTELLI ROMANI

Tel. 333 9175950  
[aicastelliromani@gmail.com](mailto:aicastelliromani@gmail.com)  
[www.aicastelliromani.it](http://www.aicastelliromani.it)

---

### FIUMICINO - CIVITAVECCHIA

Tel. 347 6882973  
[info@aisfiumicino.it](mailto:info@aisfiumicino.it) - [www.aisfiumicino.it](http://www.aisfiumicino.it)

---

### FONDI-FORMIA

Tel. 348 7843559  
[aisfondi-formia@libero.it](mailto:aisfondi-formia@libero.it)

---

### FROSINONE

Tel. 340 6768389  
[info@aisfrosinone.it](mailto:info@aisfrosinone.it) - [www.aisfrosinone.it](http://www.aisfrosinone.it)

---

### LATINA

Tel. 0773 241940  
[ais.lt@libero.it](mailto:ais.lt@libero.it)

---

### MARINO

Tel. 347 8202180  
[info@ais-marino.it](mailto:info@ais-marino.it) - [www.ais-marino.it](http://www.ais-marino.it)

---

### RIETI

Tel. 329 2576842  
[aisrieti@hotmail.com](mailto:aisrieti@hotmail.com)

---

### VALLE DELL'ANIENE

Tel. 0774 440721 - 338 2737978  
[g\\_ciotti@aistivoli.it](mailto:g_ciotti@aistivoli.it) - [www.aistivoli.it](http://www.aistivoli.it)

---

### VITERBO

Tel. 338 2981332

---



B I B E N D A & D U E M I L A V I N I  
S O N O A N C H E :  
L A P R O V A D E L C U O C O  
O S C A R D E L V I N O  
B I B E N D A D A Y  
M I L A N O E X P O 2 0 1 5  
I L V I N O S U T E L E V I D E O R A I  
I L V I N O A T G 5 G U S T O  
L A D I S P E N S A D E I L T E M P O  
U N O M A T T I N A W E E K E N D  
L A G U I D A D U E M I L A V I N I  
L A G U I D A I R I S T O R A N T I  
L A G U I D A L ' O L I O  
L ' A G E N D A D E L V I N O  
B I B E N D A M A G A Z I N E  
L O C H A M P A G N E  
L A G R A P P A  
A S S . L U I G I V E R O N E L L I  
C A R T A D E I V I N I A L I T A L I A

Informazioni e iscrizioni presso la sede  
 **A.I.S. Associazione Italiana Sommelier**  
ADERENTE A  
Worldwide Sommelier Association

---

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma - tel. 06 8550941 - fax 06 85305556  
**[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) - [aisroma@bibenda.it](mailto:aisroma@bibenda.it)**