

1° livello

- 14 lezioni di 2,5 ore
- 1 lezione di approfondimento di 2,5 ore
- 1 esame finale
- 1 visita in azienda
- Borsa con 5 calici Rastal
- 1 cavatappi professionale
- 1 pendrive
- 1 libro “Il Manuale del Sommelier” ed. Hoepli
- 1 quaderno didattico ASPI 1 livello
- Attestato di frequenza
- Tutor dedicato per tutto il percorso didattico

Lezione 1 - La figura del Coppiere e del Sommelier

La figura del Coppiere e del Sommelier – Ruolo e sbocchi professionali del Sommelier – Strumenti del degustatore: la scheda di degustazione, il calice da degustazione, le tipologie di bottiglie, la stappatura – Degustazione di un vino spumante italiano.

Lezione 2 – Viticoltura

Storia del vino – Albero della vite e forme di allevamento – Coltivazione della vite – Ciclo della vite – Lavori nel vigneto – Tipologia e caratteristiche dei terreni – Servizio: mise en place, presentazione della bottiglia, miscita e temperature di servizio – Degustazione di 3 vini.

Lezione 3 – Enologia

Grappolo d’uva: acino, vitigni internazionali e autoctoni – Tecniche di vinificazione in rosso, bianco e rosato, macerazione carbonica, maturazione e invecchiamento – Degustazione di 3 vini.

Lezione 4 - Tecnica della degustazione: Esame visivo

Regole generali per la corretta esecuzione degli assaggi – “Sapore visivo”, la connessione tra odore e colore – Limpidezza, trasparenza – Colore inteso come tinta o tonalità dei vini rossi, bianchi e rosati – Riflessi o unghia – Intensità e vivacità dei colori – Fluidità e formazione degli archetti – Effervescenza – Decantazione – Degustazione di 3 vini.

Lezione 5 - Tecnica della degustazione: Esame olfattivo

Memoria e gli odori, l’associazione degli odori – Intensità – Qualità – Bouquet e complessità degli aromi – Aromi presenti nelle diverse tipologie di vino, franco, fragrante, aromatico, vinoso – Riconoscimento degli aromi – Prove di servizio – Degustazione di 3 vini.

Lezione 6 - Tecnica della degustazione: Esame gustativo

Gusto, sapori – Prova di degustazione con riconoscimento dei sapori: gusto amaro, gusto salato, gusto acido, gusto dolce, sensazioni tattili, corpo, morbidezza, aromi di bocca – Prova di degustazione con riconoscimento di sapori – Degustazione di 3 vini.

Lezione 7 - Legislazione vitivinicola italiana ed europea

Normativa italiana – Normativa europea – Piramide della qualità – Confronto tra la normativa italiana e quella europea – Come si legge un'etichetta – Scheda di degustazione: rilettura di tutte le varie fasi descrittive – Norme di galateo e ripasso delle tecniche di servizio – Degustazione di un vino frizzante, spumante e novello.

Lezione 8 – Birra

Cenni storici, tecnica di produzione, classificazione, bicchieri, calici e temperatura di servizio – Degustazione di 3 tipologie di birra.

Lezione 9 - Distillati e Liquori

Differenza tra distillati e liquori – Tecnica di distillazione – Panoramica dei più importanti distillati e liquori italiani ed esteri – Degustazione di 3 distillati e 3 liquori.

Lezione 10 - Spumantizzazione e vini speciali

Spumantizzazione (metodo classico o methode traditionnelle, charmat o metodo Martinotti) – Vini passiti – Vendemmia tardiva – Vini muffati – Vini sforzati – Vini fortificati – Stappatura e servizio degli spumanti – Degustazione e servizio di 5 vini.

Lezione 11 - Visita in Cantina

Visita in una cantina del territorio, sia direttamente in vigna che in cantina. Co degustazione dei vini prodotti dalla cantina.

Lezione 12 – Enogastronomia

Storia ed evoluzione del gusto – Analisi sensoriale del cibo – Abbinamento per concordanza – Abbinamento per contrapposizione – Parole del cibo – Cenni sulla scheda di abbinamento cibo/vino – Armonia del cibo con le differenti bevande – Degustazione di 4 vini e individuazione di possibili abbinamenti con cibi quali formaggi, salumi e cioccolato.

Lezione 13 – Acqua e bevande nervine

Acqua e acqua minerale, classificazione, composizione e come si legge un'etichetta – Degustazione di 4 acque minerali a differente residuo fisso – Tè, produzione e classificazione – Degustazione di 3 tipi di tè – Caffè, produzione e classificazione – Degustazione di 3 tipi di caffè.

Lezione 14 – Test finale