



PROGRAMMA: CALENDARIO E CONTENUTI

1° LEZIONE

Giovedì 20 settembre

ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza di alcuni sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS.

Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive: assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico, e di un vino bianco aromatico o semiaromatico morbido.

2° LEZIONE

Lunedì 24 settembre

TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi. Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo. Scheda AIS di abbinamento cibo-vino.

Abbinamento di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona struttura ed evoluzione e un vino rosso giovane.

3° LEZIONE

Lunedì 1 ottobre

UOVA E SALSE

Uova: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Burro e altri condimenti grassi. Salse: cenni su classificazione e preparazione; caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

Abbinamento di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde con un vino rosso e uno bianco, entrambi giovani.

4° LEZIONE

Giovedì 11 ottobre

CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Oli di oliva: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e degustazione. Aceto e Aceto Balsamico Tradizionale. Erbe aromatiche e spezie: utilizzo in cucina, caratteristiche organolettiche delle diverse preparazioni e abbinamenti.

Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto Balsamico Tradizionale con un vino bianco giovane e un vino rosso di buona struttura ed evoluzione.

5° LEZIONE

Lunedì 15 ottobre

PRODOTTI DELLA PESCA

Pesci, crostacei e molluschi: composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.

Abbinamento di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico e un vino bianco strutturato.

6° LEZIONE

Martedì 23 ottobre

CEREALI

Primi piatti e piatti unici; cenni su sfarinati di frumento e pane. Paste alimentari e riso: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti. Cenni su altri cereali (mais e orzo).

Abbinamento di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno con un vino rosso giovane e vivace e un vino bianco morbido e saporito.

7° LEZIONE

Giovedì 25 ottobre

FORMAGGI (1a parte)

Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

Abbinamento di mozzarella di bufala campana e di un taleggio con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso fresco.

8° LEZIONE

Mercoledì 31 ottobre

FORMAGGI (2a parte)

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.

Abbinamento di Parmigiano Reggiano e gorgonzola naturale con un vino rosso strutturato ed evoluto e un Liquoroso dolce

9° LEZIONE

Lunedì 5 novembre

CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA

Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.

Abbinamento di insalata di pollo e spezzatino di manzo con un vino bianco giovane e un vino rosso di struttura ed evoluzione.

10° LEZIONE

Giovedì 8 novembre

PRODOTTI DI SALUMERIA

Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento

Abbinamento di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...) con uno Spumante Metodo Classico Rosé e un vino rosso giovane e vivace.

11° LEZIONE

Giovedì 15 novembre

FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

Abbinamento di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia con un vino bianco semiaromatico di discreta evoluzione e un vino rosso giovane

12° LEZIONE

Lunedì 19 novembre

DOLCI, GELATI E FRUTTA

Le principali paste di base. La pasticceria secca e fresca. Caratteristiche organolettiche ed abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

Abbinamento di una crostata (con confettura o frutta e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito).

13° LEZIONE

Lunedì 26 novembre

IL CIOCCOLATO

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.

Abbinamento di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente con un Passito importante e un Liquoroso o Aromatizzato.

14° LEZIONE

Giovedì 6 dicembre

CENA DIDATTICA

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con diverse tipologie di vino.

ESAME FINALE

PROVA SCRITTA

Martedì 8 gennaio 2019 - ore 19,45

PROVA ORALE

Lunedì 21 gennaio 2019 - ore 09,00

IL GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE D'ESAME È INAPPELLABILE

Alcune note dal Regolamento Corsi:

L'esame finale consiste in una prova articolata in due giornate: la prova scritta deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la conclusione delle lezioni; la prova pratico-orale deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la prova scritta.

L'esecuzione o la ripetizione dell'esame finale è possibile anche in una Delegazione diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Delegato, oppure in un'Associazione Regionale diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Presidente dell'Associazione Regionale.

In caso di esito negativo, l'eventuale ripetizione dell'esame deve avvenire entro tre anni dalla data della prova non superata; in altri casi, il Candidato dovrà ripetere il III livello del Corso. Il Candidato, per sostenere l'esame, deve essere in regola con il pagamento della quota associativa all'Associazione Italiana Sommelier per l'anno in corso.