

In collaborazione con:

# CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER ASPIRANTI SOMMELIER

Federalberghi Varese, Associazione Ristoratori e FIPE (Federazione Italiana pubblici esercizi della provincia di Varese), in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier AIS e con il contributo dell'Ente Bilaterale per gli alberghi e pubblici esercizi, organizzano, un corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier, suddiviso in tre livelli:

 **1° LIVELLO:** La formazione del sommelier; le tecniche di servizio; la degustazione  
(marzo-maggio 2010)

 **2° LIVELLO:** Tecnica della degustazione; enografia italiana ed internazionale  
(settembre-novembre 2010)

 **3° LIVELLO:** Tecnica dell'abbinamento cibo - vino – Esame finale  
(marzo-maggio 2011)

Con il **primo livello** gli allievi entrano nell'affascinante mondo del vino ed apprendono la "Tecnica della Degustazione nonché le "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 alla giusta temperatura di servizio.

Con il **secondo livello** approfondiscono le realtà dell'Enografia Nazionale di Internazionale, la geografia del Vino d'Italia e del mondo per una totale immersione nell'analisi sensoriale: il linguaggio comune per parlare di Vino.

Solo al compimento del **terzo livello** che tratta la "Metodologia dell'abbinamento cibo - vino", acquisiscono la qualifica di Sommelier: dalla teoria di una scheda grafica alle prove nei banchi d'assaggio con le diverse tipologie dei vini assieme alle molteplici preparazioni di piatti.

I supporti didattici all'avanguardia aiutano notevolmente gli allievi ad una partecipazione attenta, di grande interesse, estremamente efficace ed anche divertente.

I vini dell'intero corso saranno gentilmente offerti dalle aziende vinicole delle regioni interessate.


## PROGRAMMA 1° LIVELLO

Da martedì 2 marzo a martedì 11 maggio 2010

10 lezioni – una parte teorica ed una pratica


**SEDE:** Ascom Varese – sala Martino Ghezzi – Via Valle Venosta, 4 – 21100 Varese

## PROGRAMMA E CALENDARIO:

 **1a lezione** – martedì 2 marzo '10 dalle 15 alle 18

La figura del sommelier

Presentazione di tre vini della Lombardia, tra cui uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.

 **2a lezione** – martedì 9 marzo '10 dalle 15 alle 18

Viticultura

Presentazione di un vino bianco, uno rosato e uno rosso.

 **3a lezione** – martedì 16 marzo '10 dalle 15 alle 18


Enologia – La produzione del vino

Presentazione di un vino rosso giovane ed un vino rosso maturo

 **4a lezione** – martedì 23 marzo '10 dalle 15 alle 18

Enologia – I componenti






Presentazione di uno spumante metodo classico e charmat

 **5a lezione** – martedì 30 marzo '10 dalle 15 alle 18

Enologia – l'evoluzione del vino

Presentazione di un vino dolce passito, uno liquoroso ed un muffato



-  **6a lezione** – martedì 13 aprile'10 dalle 15 alle 18  
Tecnica della degustazione I  
Degustazione guidata di un vino bianco leggero dell'ultima annata e di un vino bianco maturo
-  **7a lezione** – martedì 20 aprile'10 dalle 15 alle 18  
Tecnica della degustazione II  
Degustazione guidata di un vino aromatico rosso giovane di ultima annata e di un vino rosso maturo (almeno 8-4 anni)
-  **8a lezione** – martedì 27 aprile'10 dalle 15 alle 18  
Birra e distillati da cereali  
Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara, rossa e trappista.
-  **9a lezione** – martedì 04 maggio'10 dalle 15 alle 18  
Liquori ed altri distillati  
Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.
-  **10a lezione** – martedì 11 maggio'10 dalle 15 alle 18  
Legislazione ed enografia nazionale  
Degustazione guidata di un vino VDT, un IGT, uno DOC ed uno DOCG

### MODALITA' DI ISCRIZIONE AZIENDE ASSOCIATE:

Il corso si rivolge principalmente ai titolari e dipendenti delle imprese alberghiere, della ristorazione e dei pubblici esercizi della provincia di Varese, in regola con la quota associativa annuale e prevede la partecipazione massima di 30 persone.

*Modalità di iscrizione:* all'atto dell'iscrizione i partecipanti dovranno versare:

- € 50,00 + IVA per attività di segreteria (1° livello)
- € 200,00 a titolo di deposito cauzionale (l'importo sarà restituito integralmente a completamento dei tre livelli del corso)
- € 110,00 quota associativa obbligatoria AIS 2010 (valida per il 1° ed il 2° livello)

**La quota per attività di segreteria ed il versamento della caparra dovranno essere corrisposti entro e non oltre il 15 febbraio 2010, mediante bonifico bancario a: VareseHotels Service S.r.l. Viale Belforte, 178 – Varese  
Banca Popolare di Bergamo - IBAN IT35S0542810812000000015388**

La quota associativa AIS dovrà essere versata in contanti o con assegno circolare all'inizio della prima lezione.

**Vantaggi per i soci AIS:** Abbonamento rivista bimestrale "De Vinis"; ingresso a Vinitaly il lunedì del Sommelier, l'accesso alle aree riservate del sito [www.sommelier.it](http://www.sommelier.it); tessera di socio AIS, edizione 2011 di Duemilavini il libro guida ai vini d'Italia; eventuali buoni sconto e/o omaggi riservati agli associati; rivista trimestrale "L'Arcate"; una serie di degustazioni gratuite definite di volta in volta; guida ai vini Lombardi Vinipius 2011.

### MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico dei tre livelli è fornito gratuitamente e comprende:

- Libri di testo esclusivi editi da AIS
- Valigetta dei bicchieri e degli attrezzi
- Quaderni con le schede per le diverse analisi sensoriali

### MODALITA' DI ISCRIZIONE AZIENDE NON ASSOCIATE

La quota di partecipazione al primo livello prevede:

- € 500,00 + IVA 20% quota di iscrizione a partecipante (1° livello)
- € 110,00 quota associativa obbligatoria AIS 2010

**L'iscrizione dovrà essere perfezionata entro e non oltre il 15 febbraio 2010**

**(salvo esaurimento dei posti disponibili), mediante bonifico bancario a:**

**VareseHotels Service S.r.l. Viale Belforte, 178 - Varese.:  
Banca Popolare di Bergamo - IBAN IT35S0542810812000000015388**

La quota associativa AIS dovrà essere versata in contanti o con assegno circolare all'inizio della prima lezione

**Vantaggi per i soci AIS:** Abbonamento rivista bimestrale "De Vinis"; ingresso a Vinitaly il lunedì del Sommelier, l'accesso alle aree riservate del sito [www.sommelier.it](http://www.sommelier.it); tessera di socio AIS, edizione 2011 di Duemilavini il libro guida ai vini d'Italia; eventuali buoni sconto e/o omaggi riservati agli associati; rivista trimestrale "L'Arcate"; una serie di degustazioni gratuite definite di volta in volta; guida ai vini Lombardi Vinipius 2011.

### MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico dei tre livelli è fornito gratuitamente e comprende:

- Libri di testo esclusivi editi da AIS
- Valigetta dei bicchieri e degli attrezzi
- Quaderni con le schede per le diverse analisi sensoriali

