

Segretariato della commissione d'esame per l'ottenimento
del diploma cantonale di sommelier
Scuola superiore alberghiera e del turismo
CH-6500 Bellinzona

Telefono +41 91 814 65 11
Fax +41 91 814 65 89

Da Mauro Scolari
Telefono +41 91 814 65 11
e-mail mauro.scolari@ssat.ch

DIRETTIVE 2006

ESAME CANTONALE PER L'OTTENIMENTO DEL DIPLOMA DI SOMMELIER/SOMMELIERE

1. OBIETTIVI DETTAGLIATI DELL'ESAME

(art. 14 del Regolamento concernente gli esami per l'ottenimento del diploma cantonale di sommelier/sommelière del 29 marzo 2001 in seguito Regolamento)

- | | |
|----------------------------|----------|
| 1.1 Enologia | pagina 2 |
| 1.2 Degustazione | pagina 3 |
| 1.3 Geografia vitivinicola | pagina 4 |
| 1.4 Servizio dei vini | pagina 5 |
| 1.5 Abbinamento cibi vini | pagina 6 |

2. RIASSUNTO DELL'ORGANIZZAZIONE DELL'ESAME

3. SCADENZE E COSTI

4. MODULO D'ISCRIZIONE

1.1 ENOLOGIA

Obiettivo generale

Conoscere i principi fondamentali della vinificazione per l'ottenimento di vini bianchi, rosati e rossi nonché di vini speciali.

Essere in grado di riconoscere le alterazioni, le malattie e i difetti del vino.

Possedere nozioni sui distillati, sulla birra e sui liquori.

Obiettivi specifici

Saper definire le caratteristiche di un'uva destinata alla vinificazione.

Saper spiegare la relazione tra gli aspetti qualitativi e quantitativi dell'uva ottenibile e i sistemi di allevamento, i riflessi del clima e del terreno ed i lavori di vendemmia.

Conoscere le componenti del grappolo d'uva quale materia prima della produzione di vino.

Saper spiegare le tecniche di vinificazione e elaborazione delle diverse tipologie di vini.

Conoscere le modificazioni organolettiche del vino durante l'invecchiamento.

Saper indicare origine e prevenzione delle principali alterazioni, malattie e dei difetti del vino.

Conoscere i vari tipi di birra, le materie prime dalle quali sono ottenute e le varie fasi di produzione.

Saper spiegare la pratica della distillazione.

Saper enumerare i principali distillati e i principali liquori indicandone origine, materie prime e componenti.

Tipo e durata dell'esame

Esame completo: 20 minuti scritto

Esame integrativo agli esami ASSP: --

Bibliografia consigliata:

- *Manuale de sommelier 1.A*
- *Il sommelier, nozioni generali 1C*

Ed. *Associazione Italiana Sommeliers*
(distribuzione ASSP Sez. Svizzera Italiana – cp 39 6943 Vezia)

1.2 DEGUSTAZIONE

Obiettivo generale

Disporre delle conoscenze e delle capacità teorico-pratiche utili per la valutazione descrittiva e qualitativa di un vino, applicando la terminologia ASI (Associazione Sommeliers Internazionale).

Obiettivi specifici

Conoscere i principi fondamentali dell'anatomia e della fisiologia degli organi di senso ai fini della degustazione del vino.

Conoscere i principi fondamentali della viticoltura-enologia in funzione delle caratteristiche organolettiche del vino.

Conoscere le fasi della degustazione e delle caratteristiche da valutare nel vino.

Essere in grado, attraverso la degustazione e l'ausilio di una scheda tecnica, di descrivere un vino con una terminologia specifica e precisa e di valutarne il suo stato evolutivo.

Saper valutare la qualità di un vino in relazione al rapporto qualità/prezzo.

Tipo e durata dell'esame

Esame completo:	15 minuti orale
Esame integrativo agli esami ASSP:	--

Bibliografia consigliata:

- *Tecnica della degustazione 1.B*

*Ed. Associazione Italiana Sommeliers
(distribuzione ASSP Sez. Svizzera Italiana – cp 39 6943 Vezia)*

1.3 GEOGRAFIA VITIVINICOLA

Obiettivo generale

Conoscere le regioni viticole più importanti, le loro zone di produzione più significative, i vitigni più diffusi, i rispettivi vini e le relative classificazioni, unitamente agli aspetti fondamentali riguardanti i disciplinari di produzione.

Tipo e durata dell'esame

Esame completo:	20 minuti scritto	10 minuti orale
Esame integrativo agli esami ASSP:	20 minuti scritto	10 minuti orale

Bibliografia consigliata:

- *Il vino italiano vitigni, enografia e gastronomia regionale 2A*
- *Il vino italiano panorama vitivinicolo attraverso le denominazioni di origine 2B*
- *Enografia internazionale*
-

Ed. Associazione Italiana Sommeliers

(distribuzione ASSP Sez. Svizzera Italiana – cp 39 6943 Vezia)

- *Connaissances des vins suisses*
- *Edition Payot, Lausanne*

- *Uffici regionali per la promozione dei vini*
- *(per il Ticino Ticinowine, Associazione promozione prodotti vitivinicoli ticinesi, via Corti 5, 6828 Balerna)*

1.4 SERVIZIO DEI VINI

Obiettivo generale

Disporre delle conoscenze e delle capacità pratiche atte ad assicurare un corretto servizio del vino unitamente a una sua adeguata conservazione.

Obiettivi specifici

Conoscere le caratteristiche di una cantina per la conservazione dei vini in bottiglia.
Essere in grado di preparare una carta dei vini.
Saper scegliere il bicchiere adatto al vino.
Conoscere la temperatura di servizio dei vini.
Saper stappare le bottiglie
Saper praticare la decantazione

Tipo e durata dell'esame

Esame completo:	15 minuti orale
Esame integrativo agli esami ASSP:	--

Bibliografia consigliata:

- *Manuale de sommelier 1.A*
- *Il sommelier, nozioni generali 1.C*

*Ed. Associazione Italiana Sommeliers
(distribuzione ASSP Sez. Svizzera Italiana – cp 39 6943 Vezia)*

1.5 ABBINAMENTO CIBI VINI

Obiettivo generale

Essere in grado, attraverso chiari principi e una corretta metodologia di conoscere e valutare le caratteristiche di ogni alimento – preparazione e del vino da proporre in abbinamento, come pure di esprimere giudizi su abbinamenti suggeriti, sulla scorta delle schede riconosciute dall' ASI (Association de la Sommellerie Internazionale).

Obiettivi specifici

Possedere nozioni sui principali gruppi di alimenti, sui modi più idonei per conservarli e prepararli. Capire la funzione dei sensi preposti alla degustazione ai fini del riconoscimento delle caratteristiche organolettiche di un alimento –preparazione e della loro valutazione ai fini dell'abbinamento. Attraverso un'appropriata terminologia, saper individuare , analizzare e descrivere le sensazioni gustative, gusto-olfattive e tattili, come pure il loro livello di percettibilità di un alimento-preparazione.

Saper “decifrare” il vino attraverso le sue caratteristiche organolettiche e la loro valutazione, analizzando solo quelle utili per l'abbinamento con il cibo (esame gusto-olfattivo e gustativo).

Saper applicare il metodo di abbinamento basato sui principi della contrapposizione-concordanza delle sensazioni percepite nel cibo e nel vino ed essere in grado di compilare la relativa scheda grafica di abbinamento, con valutazione dell'esito.

Tipo e durata dell'esame

Esame completo:	20 minuti scritto + 20 minuti orale
Esame integrativo agli esami ASSP:	10 minuti scritto + 10 minuti orale

Bibliografia consigliata:

- *Tecnica dell'abbinamento cibo-vino 3.A*
- *Merceologia degli alimenti 3.B*
-

Ed. *Associazione Italiana Sommeliers*
(distribuzione ASSP Sez. Svizzera Italiana – cp 39 6943 Vezia)

2. RIASSUNTO DELL'ORGANIZZAZIONE DELL'ESAME

2.1 ESAME COMPLETO

MATERIA	DURATA ESAME SCRITTO	DURATA ESAME ORALE
1. ENOLOGIA	20 minuti	
2. DEGUSTAZIONE		15 minuti
3. GEOGRAFIA VITIVINICOLA	20 minuti	10 minuti
4. SERVIZIO DEI VINI		15 minuti
5. ABBINAMENTO CIBI VINI	20 minuti	20 minuti
TOTALE	60 minuti	60 minuti

2.2 ESAME INTEGRATIVO AGLI ESAME ASSP, SEZIONE TICINO

Ai fini dell'ottenimento del diploma cantonale di sommelier/sommelière si prenderanno in considerazione le note sufficienti ottenute agli esami associativi ASSP nel seguente modo:

1. Degustazione	100%
2. Enologia	100%
3. Geografia vitivinicola	70%
4. Servizio dei vini	100%
5. Abbinamento cibi vini	90%

Nelle due materie dove la nota ASSP non è presa in considerazione al 100% (30% geografia vitivinicola, 10% abbinamento cibi vini), il candidato deve ottenere la sufficienza nell'esame integrativo. L'esame si svolge secondo la seguente modalità:

MATERIA	DURATA ESAME SCRITTO	DURATA ESAME ORALE
1. ENOLOGIA		
2. DEGUSTAZIONE		
3. GEOGRAFIA VITIVINICOLA	20 minuti	10 minuti
4. SERVIZIO DEI VINI		
5. ABBINAMENTO CIBI VINI	10 minuti	10 minuti
TOTALE	10 minuti	20 minuti

Avrà diritto al diploma cantonale di sommelier/sommelière il candidato o la candidata che adempie alle condizioni previste all'art. 21 del Regolamento. Coloro che supereranno solo l'esame riceveranno un attestato.

3. SCADENZE I COSTI

3.1 Di regola gli esami completi e integrativi agli esami ASSP si tengono alle stesse date. Le date sono pubblicate sul foglio ufficiale del Canton Ticino almeno due mesi prima come previsto dall'art. 6 del Regolamento e possono iscriversi coloro che soddisfano l'art. 7 dello stesso Regolamento

3.2 Per l'esame completo è richiesta una tassa di fr. 500.00. Per l'esame integrativo all'esame ASSP, sezione Ticino, è richiesta una tassa di fr. 350.00.