



ASSOCIATION SUISSE
DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS



L'Associazione Svizzera dei Sommelier Professionisti, Sezione Ticino (A.S.S.P.), in collaborazione con la Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT) presentano

Corso associativo di Sommelier / Sommelière I, II e III livello

ORIENTAMENTO SUL CORSO
2016 – 2017

Destinatari

Il corso di qualificazione professionale ASSP è una formazione rivolta agli interessati ed appassionati di questo settore, in particolare:

- ai collaboratori addetti ai vini nel ramo della ristorazione e dell'albergheria
- agli interessati e appassionati della cultura enogastronomica

Non sono richiesti criteri d'accesso specifici né è previsto un esame d'entrata.

Obiettivi formativi

Formare professionisti attivi nella ristorazione, ma anche tutti gli appassionati del mondo del vino, affinché siano in grado di:

- migliorare la conoscenza dei vini
- migliorare la qualità del servizio
- conoscere gli abbinamenti possibili tra i vari vini e la gastronomia locale ed internazionale
- creare un bagaglio tecnico/culturale da cui attingere sia a livello professionale che amatoriale

Obiettivi specifici del corso :

Enologia: 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.

Degustazione: disporre delle conoscenze e delle capacità teorico-pratiche utili per la valutazione descrittiva e qualitativa di un vino, applicando la terminologia ASI (Association de la Sommelierie Internationale).

Geografia vitivinicola: 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.

Servizio dei vini: disporre delle conoscenze e delle capacità pratiche atte ad assicurare un corretto servizio del vino unitamente a una sua adeguata conservazione.

Abbinamento cibi vini: essere in grado, attraverso chiari principi e una corretta metodologia, di conoscere e valutare le caratteristiche di ogni alimento, delle preparazioni e del vino da proporre in abbinamento, come pure di esprimere giudizi su abbinamenti suggeriti, sulla scorta delle schede riconosciute dall'ASI.

Struttura e programma del corso

Il corso è diviso in tre moduli:

- Livello I inizio settembre 2016, secondo programma, 60 ore-lezione
 Livello II* primavera 2017 (date da confermare), 60 ore-lezione
 Livello III* autunno 2017 (date da confermare), 60 ore-lezione

*coloro che intendono frequentare il corso di II e III livello devono aver superato le certificazioni del corso precedente.

Le lezioni si tengono di regola il lunedì sera e sono suddivise in 3 ore-lezione (45') e 1 ora-lezione di degustazione.

Corso di 1° livello – Programma

Mesi	Giorno	Data	Lez.	Materia d'insegnamento	ore / lez.	orario	orario deg.
settembre	lunedì	19.09.2016	1	Presentazione del corso, la viticoltura	4	20:00 - 22:30	22.30 - 23.15
	lunedì	26.09.2016	2	La vinificazione	4	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
ottobre	lunedì	03.10.2016	3	L'enologia	4	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
	lunedì	10.10.2016	4	La tecnica della degustazione (visiva)	4	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
	lunedì	17.10.2016	5	La tecnica della degustazione (olfattiva)	4	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
	lunedì	24.10.2016	6	La tecnica della degustazione (gustativa)	4	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
novembre	lunedì	07.11.2016	7	L'enologia	4	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
	lunedì	14.11.2016	8-9	Il marketing di cantina, enografia e legislazione ticinese	5	19:15 - 22:30	22.30 - 23.15
	lunedì	21.11.2016	10	Vini speciali, distillati e liquori	4	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
	lunedì	28.11.2016	11	La birra	7	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
dicembre	lunedì	05.12.2016	12	Prove pratiche di servizio	7	20:15 - 22:30	22.30 - 23.15
	lunedì	12.12.2016	13-14	La figura del sommelier, enogastronomia e abbinamenti	5	19:15 - 22:30	22.30 - 23.15
dicembre	lunedì	19.12.2016	15	Certificazione di primo corso		da definire	

Contenuti del corso

Primo livello (viticoltura, enologia, degustazione)

Lez.	Tema	Contenuti
1	Viticoltura	Cenni storici dell'evoluzione della vite; diffusione della vite nel mondo. Vitigni e ciclo biologico. Sistemi di allevamento e potatura. Clima, terreno, ecologia. Malattie della vite.
2	Vinificazione	Dall'uva al vino. Componenti e principali trattamenti del mosto. Tecniche di vinificazione. La fermentazione. Costituenti del vino. Caratteristiche organolettiche. Maturazione e/o invecchiamento.
3	Enologia	Alterazioni, difetti e malattie.
4	Tecnica della degustazione	Esame visivo Cenni di anatomia degli organi dei sensi. Metodo di degustazione secondo l'A.S.S.P.. Impiego della scheda analitico-descrittiva. Impiego e significato della terminologia.
5	Tecnica della degustazione	Esame olfattivo Stimoli e sensazioni. Classificazione degli aromi percepiti. Valutazione dei difetti.
6	Tecnica della degustazione	Esame gustativo Stimoli e sensazioni. Temperatura e influenza sul gusto. Riconoscimento dei componenti del gusto
7	Enologia	Vini spumanti, metodo classico, Champagne e Charmant.
8	Marketing di cantina	Gestire e commercializzare la cantina
9	Enografia, legislazione Ticino	Vitigni autoctoni. Vitigni d'importazione. Classificazione dei vini.
10	Vini speciali, distillati e liquori	Vini passiti, vini liquorosi. I diversi alambicchi. Principali distillati. Liquori e amari.
11	La birra	I prodotti e la loro produzione.

12	Prove pratiche di servizio	Bicchieri e utensili del sommelier, pratiche di servizio.
13	La figura del sommelier	La carta dei vini. La cantina dei ristoranti. Psicologia di vendita.
14	Enogastronomia svizzera	Alimentazione e gastronomia. Introduzione all'abbinamento. Successione dei vini a tavola.
15	Certificazione	Certificazione scritta con correzione e degustazione.

Secondo livello (geografia vitivinicola)

Al termine del secondo livello, i corsisti dispongono di conoscenze teoriche nel campo della geografia viticola internazionale. Sono in grado di descrivere le principali regioni viticole, le regioni più caratteristiche, i loro vini e le rispettive classificazioni. I corsisti sono in grado di descrivere un vino utilizzando la terminologia ASI e di valutarne la qualità. Conoscono inoltre i differenti metodi di produzione come Bio, PI e tradizionale.

Sono in grado di analizzare in modo sensoriale e caratterizzare vini, spumanti, mistelle, liquori e distillati dei seguenti Paesi e regioni:

- Svizzera
- Francia
- Italia
- Spagna e Portogallo
- Germania e Austria
- Bacino mediterraneo, Europa centrale (resto dell'Europa)
- Nuovo mondo (resto del mondo)

Terzo livello (abbinamento cibi-vini)

Al termine del corso di terzo livello, i candidati sono in grado di servire correttamente il vino e di conservarlo in modo appropriato. Conoscono e valutano le caratteristiche delle pietanze e sono in grado di raccomandare i vini adatti conformemente alla terminologia ASI.

Competenze specifiche :

Il sommelier: spiega la carta dei vini, descrive la struttura organizzativa della cantina di un ristorante, descrivere il servizio dei vini, i bicchieri e i mezzi ausiliari del sommelier. Presenta i vini in modo professionale.

Pietanze (piatti) e vini: spiega le tendenze a livello di desideri e richieste degli ospiti rispettando l'offerta dei vini, descrivere i principali alimenti e pietanze (piatti), spiega e applica i metodi per abbinare pietanze e vini.

Enogastronomia: descrive le basi per l'abbinamento di pietanze e vini, spiega l'ordine o la successione di servizio dei vini a tavola.

Servizio dei vini: serve e decanta correttamente il vino, utilizza correttamente bicchieri e mezzi ausiliari del sommelier.

Vendita: pianifica offerte di vini tenendo conto degli aspetti gastronomici (abbinamento armonico di pietanze e vini, raccomandazione di vini che accompagnano idealmente le pietanze), analizza il fabbisogno nutritivo, psicologico e culturale degli ospiti (comprese le intolleranze alimentari), elabora la carta dei vini tenendo conto dei principi professionali, del mercato, del servizio, del commercio e della carta delle pietanze, sa vendere, organizzare e svolgere degustazioni. Sa selezionare e acquistare vini considerando i differenti metodi di produzione come Bio, PI e tradizionale, sa spiegare i marchi della produzione del vino come Bio, Produzione Integrata (PI).

Sede del corso - Docenti

I corsi si svolgono prevalentemente presso la Scuola superiore alberghiera e del turismo a Bellinzona. I docenti e/o relatori sono operatori e/o professionisti riconosciuti del ramo specifico oppure docenti SSAT con competenze particolari.

Costi di partecipazione

Quota di partecipazione ai corsi	CHF 980.- per il corso di livello 1 CHF 980.- per il corso di livello 2 CHF 1'150.- per il corso di livello 3
Iscrizione alle certificazioni :	CHF 50.- per le certificazioni di 1° e 2° livello CHF 100.- per l'esame associativo finale

La quota di partecipazione ai corsi verrà incassata mediante cedola, conto bancario intestato alla ASSP, quale contributo spese e comprende: valigetta con bicchieri da degustazione, testi ufficiali, vini per le degustazioni e dossier illustrativi.

Attestato e diploma associativo di Sommelier / Sommelière

Alla fine del 1° e 2° corso, al partecipante viene rilasciato un attestato di partecipazione. Al termine del 3° corso, viste le risultanze degli esami, al partecipante viene rilasciato un DIPLOMA di Sommelier/Sommelière, riconosciuto dall'Associazione svizzera sommeliers professionisti, sezione Ticino.

E' richiesta la presenza nella misura dell'80% delle ore lezioni previste e la partecipazione ad almeno 2 degustazioni per corso. Chi non raggiunge questo tasso di presenza non potrà iscriversi all'esame finale e ai corsi successivi. Contro le valutazioni degli esami finali può essere inoltrato reclamo - in forma scritta e motivato - al responsabile del corso, entro 10 giorni dalla loro notificazione. La procedura comporta tasse amministrative pari a 200.-

Disposizioni finali

Nella presente documentazione trovate il **formulario d'iscrizione al corso di 1° livello**. Invitiamo gli interessati che intendono frequentare tale corso a voler riempire il formulario e di ritornarlo **entro il 31 agosto 2016** al seguente indirizzo:

Scuola superiore alberghiera e del turismo
Corso Sommelier 1° livello
Att. Sig. Jacopo Soldini
Viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona

oppure jacopo.soldini@edu.ti.ch

Condizioni per l'organizzazione del corso

Iscrizione minima 30 partecipanti, massima 50 partecipanti; fanno stato le prime 50 iscrizioni che giungono alla direzione del corso, gli altri saranno inseriti in una lista d'attesa. La conferma di iscrizione sarà inviata subito dopo la data di scadenza dell'iscrizione al corso.

Il responsabile del corso

Davide Comoli / Presidente didattica A.S.S.P.

Tel. 079 337 01 63
e-mail davide.comoli@hotmail.com