



Associazione Italiana Sommelier

1° Livello Smart&Live Ferrara

Benvenuti!





la figura del Sommelier

Annalisa Barison

Ferrara, 12 Ottobre 2021.





Associazione Italiana Sommelier

Nasce a Milano il 7 Luglio 1965





Scopo Sociale:
l'A.I.S. ha lo scopo 1° di:

qualificare la figura del Sommelier

valorizzare la cultura del Vino





L'A.I.S. è presente in Tutt'Italia





Associazione Italiana Sommelier
AIS Emilia

Riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica in data 04/07/73 n.539



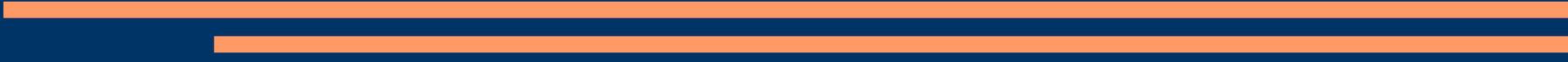
Annalisa Barison

Candidata
Presidente Regionale
AIS EMILIA
Quadriennio 2018/2022

Programma di Mandato



Quelle: HZM
Tobias Sigurd
Für HZM, Schweißtechnik & drücken.





la figura del Sommelier





Chi è il Sommelier

- Colui che serve, consiglia, comunica il Vino





Chi è il Sommelier

- Colui che serve, consiglia, il Vino al Ristorante, il Sommelier è anche un'Enogastronomo!





Chi è il Sommelier

- Ma anche in manifestazioni pubbliche





Chi è il Sommelier

- Blogger, Giornalisti.





Chi è il Sommelier

- Ma anche in Concorsi Pubblici





Chi è il Sommelier

- Oggi è anche colui che lavora insieme all'Enologo per creare Cuvée o Assemblaggi:





Il Percorso didattico

- 1 livello: 15 Lezioni + Visita Az. Vitivin.
- Si entra nel mondo della conoscenza del Vino attraverso la Viticoltura, l'Enologia e la Tecnica della Degustazione.
- Si conoscono altri prodotti fermentati e i Distillati





Il Percorso didattico

- 2 livello: 15 Lezioni
- Si approfondisce la Tecnica della Degustazione percorrendo un Viaggio Virtuale alla scoperta di Tutti i Vitigni e Vini d'Italia, dei paesi più importanti dell'Enologia Europea e Mondiale.





Il Percorso didattico

- 3 livello: 14 Lezioni compresa la Cena Didattica



- Incentrato tutto sull'Abbinamento Cibo Vino, è la parte che sviluppa la tipologia dei diversi Alimenti accostandoci i Vini giusti per un abbinamento Armonioso.
- (Sommelier come Enogastronomo)





E dopo?

- Il Sommelier che arriva a terminare il nostro percorso didattico può proseguire:
- Tecniche di Servizio





E dopo?

- Il Sommelier che arriva a terminare il nostro percorso didattico può proseguire:
- Comunicazione e programmazione didattica





E dopo?

- Il Sommelier che arriva a terminare il nostro percorso didattico può proseguire:
- Degustatore



Sommelier Degustatore



Sommelier Degustatore



Sommelier Degustatore



Sommelier Degustatore

- Guida Vitae



Sommelier professionista

- Nel Ristorante, in Enoteca
- Si occupa della carta dei vini



Sommelier professionista

- Nel Ristorante, in Enoteca
- Si occupa della cantina dei vini





E dopo?

- Il Sommelier che arriva a terminare il nostro percorso didattico può proseguire:

- Relatore



Relatore e Degustatore





Figura Poliedrica....

- Il Sommelier che arriva a terminare il nostro percorso didattico arriva ad avere appaganti basi su cui costruire le sue conoscenze.....questo è dunque un trampolino di lancio da cui spiccare il salto culturale nell'infinito Mondo del Vino e dell'Enogastronomia.





Figura Poliedrica....

- Benvenuti in AIS e soprattutto in
- AIS EMILIA..





Le Bottiglie

Associazione Italiana Sommelier



L'albeisa (1), impiegata per gli austeri vini rossi piemontesi da lungo affinamento, è originaria della zona delle Langhe ed è in vetro scuro. Realizzata una ventina di anni fa da un Consorzio istituito da alcuni produttori delle Langhe, può essere utilizzata solo dalle aziende che vi aderiscono, rispettando specifiche regole di impiego.

La borgognona o borgognotta (2) viene usata per diverse tipologie di vino, soprattutto grandi vini di Borgogna; è priva di spalla, di colore verde scuro o di diverse tonalità. La bocksbeutel o pulcianella (3) ha una forma particolare e panciuta, in vetro verde scuro. Il suo impiego è limitato soprattutto ai vini rossi della Franconia, di cui è originaria, o per alcuni vini portoghesi; come pulcianella, molto simile, viene a volte usata per l'Orvieto.

Porto (4) è il nome della bottiglia impiegata per i vini di Porto ed altri liquorosi prodotti nella penisola iberica, come Madera e Sherry; è spesso di vetro verde di diverse tonalità, a volte anche marrone scuro.

L'anfora (5) è impiegata in Francia per i vini della Provenza, e in Italia soprattutto da un'azienda produttrice di Verdicchio, per la quale è stata ideata da un architetto milanese, Antonio Maiocchi, nel 1953, con habillage del pittore Bruno de Osimo. Per anni l'immagine del Verdicchio è rimasta legata alla forma di questa bottiglia, dalla linea sinuosa e particolare.

La bordolese (6) è la bottiglia più diffusa, impiegata per diverse tipologie di vino, soprattutto per i grandi rossi di Bordeaux, zona di cui è originaria. La sua forma ha spalla pronunciata più o meno alta (bordolese classica), il colore è verde o marrone scuro per i vini rossi da lungo affinamento, incolore per i vini bianchi.



La bordolese a spalla alta (7) ne è la più elegante rivisitazione, oggi molto usata in particolare per i vini rossi, mentre la bordolese piccola (8), molto diffusa per i vini dolci, è di vetro scuro e con capacità di 0.375 l o 0.500 l.

La champagnotta (9), impiegata per Champagne e per tutti gli spumanti ottenuti con la rifermentazione in bottiglia, ha una forma simile alla classica borgognona. In genere è in vetro verde scuro o quasi nero, più spesso del normale e con il fondo molto incavato per resistere alle forti pressioni interne. La sua capacità può andare dal quarto di bottiglia (0.200 l) fino alle 20 bottiglie (15 l). Rispetto a questa, la champagne cuvée (10) ha una forma un po' più allargata alla base e il collo è leggermente più lungo.

La renana o alsaziana (11), originaria della valle del Reno, ha una tipica forma allungata e slanciata, è senza spalle, di vetro scuro ed è impiegata soprattutto per vini bianchi. La marsalese (12), come dice il nome, è la bottiglia del Marsala, molto simile a quella di altri vini liquorosi, in genere di vetro marrone scuro o nero.

In commercio si possono incontrare anche altre bottiglie particolari, usate solo per alcune tipologie di vino.

Il fiasco, per esempio, è impiegato da sempre per il Chianti e ha reso famoso il vino italiano nel mondo, anche se ormai non viene quasi più utilizzato, mentre la bottiglia ungherese, che contiene il prezioso Tokaji Ungherese, ha una capacità di 0.500 l ed è in genere di vetro incolore e trasparente. Infine la clavelin, impiegata per i particolari e rari Vin Jaune prodotti nel Jura, ha una forma e una capacità particolare di 0.62 l.

I Tappi



Associazione Italiana Sommelier



I Tappi



Associazione Italiana Sommelier



fermentashop





«..Che sarebbe la vita
Senza vino...il vino bevuto in
tempi e quantità giuste è gaiezza
di Cuore e gioia dell'Anima...»
Cin Cin.....





Grazie per l'attenzione
Annalisa Barison



Corso Sommelier

I livello – lezioni 2, 3, 4

Primi 10' della seconda parte della lezione

3 soluzioni a concentrazione crescente di
Zucchero / Sale / Acido citrico

da ordinare da parte dei Corsisti per abituarli
al concetto di intensità



II livello: no impostazione su DOC/DOCG

III livello: no merceologia o lezioni di cucina / pasticceria

- Esperti devono dare 'nostro' taglio
- > Tempo a degustazione/abbinamento!



Abilitazioni *temporanee*:

alcuni Relatori sono abilitati dai
Consigli Regionali
'temporaneamente' da anni!



Esame Sommelier

Dare indicazioni corrette su
svolgimento e domande d'esame

No terrorismo psicologico!



Presentazione delle lezioni – PPT

- Lezioni con slide standard *imprescindibili*
- Stesso sfondo, impostazione e foto belle
- *Personalizzazione di poche slide da sottoporre a verifica*



AIS e web

- 1) Siti
- 2) Preparazione all'esame sommelier / Degustatori
- 3) Aggiornamento Relatori / Direttori di corso...

Educational / Testi in formato digitale



AIS E Istituti Alberghieri

I e II livello

In IV e V settore Enogastronomia

Accesso al III livello



Siti

- Informazioni datate e scorrette
- Refusi...
- I livello del Corso: non Corso di I° livello!
- Non si dovrebbero chiamare *Master*
incontri di poche ore



Guida e Rivista AIS

Articoli per rivista

Domande per questionari vari
chiare, semplici e scritte bene e,
per quelle dell'esame sommelier,
con risposte presenti sui testi

