



ASSOCIATION SUISSE
DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS



L'Associazione Svizzera dei Sommelier Professionisti, Sezione Ticino (ASSP), in collaborazione con la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) presentano

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

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 Sommellerie 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 2020, 45 ore-lezione
Livello II* primavera 2021, 45 ore-lezione
Livello III* autunno 2021, 45 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'), incluse di degustazione.

Corso di 1° livello – Programma

Mesi	Giorno	Data	Lez.	Materia d'insegnamento	ore / lez.	orario
settembre	lunedì	date da confermare	1	Presentazione del corso, la viticoltura	4	18:30 - 21:30
	lunedì		2	La vinificazione	3	19:00 - 21:30
	lunedì		3	L'enologia	3	19:00 - 21:30
ottobre	lunedì		4	La tecnica della degustazione (visiva)	3	19:00 - 21:30
	lunedì		5	La tecnica della degustazione (olfattiva)	3	19:00 - 21:30
	lunedì		6	La tecnica della degustazione (gustativa)	3	19:00 - 21:30
	lunedì		7	Vini spumanti	3	19:00 - 21:30
novembre	lunedì		8	Enografia e legislazione ticinese	3	19:00 - 21:30
	lunedì		9	Vini speciali e passiti	3	19:00 - 21:30
	lunedì		10	La birra	3	19:00 - 21:30
	lunedì		11	Prove pratiche di servizio, enogastronomia e abbinamenti	3	19:00 - 21:30
dicembre	lunedì		12	Marketing di cantina, distillati e liquori	4	18:30 - 21:30
	lunedì		13	<i>Certificazione di primo corso</i>	3	da definire
	lunedì		14	<i>Visita cantina vitivinicola</i>	3	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'ASSP. 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	Enografia, legislazione Ticino	Vitigni autoctoni. Vitigni d'importazione. Classificazione dei vini.
9	Vini speciali e passiti	Vini passiti, vini liquorosi
10	La birra	I prodotti e la loro produzione.
11	Servizio, enogastronomia e abbinamenti	Prove pratiche di servizio. La carta dei vini. La cantina dei ristoranti. Psicologia di vendita. Alimentazione e gastronomia. Introduzione all'abbinamento. Successione dei vini a tavola.
12	Marketing di cantina, distillati e liquori	Gestire e commercializzare la cantina. I diversi alambicchi. Principali distillati. Liquori e amari.
13	Certificazione	Certificazione scritta con correzione e degustazione.
14	Visita cantina	Visita a una cantina vitivinicola

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

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

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 comprende: valigetta con bicchieri da degustazione, testi ufficiali, vini per le degustazioni e dossier illustrativi ed è da versare entro l'inizio dei corsi.

Al momento dell'iscrizione è richiesto un deposito non rimborsabile di **CHF 200.-**, da versare su:

Conto : Association Suisse des Sommeliers Professionnel (ASSP)
CP 69 - 6943 Vezia

IBAN: CH27 8036 2000 0019 6308 2

Banca: Banca Raiffeisen Colline del Ceresio
Via San Gottardo 139 - CP 544
6942 Savosa

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.

È 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 notifica. La procedura comporta tasse amministrative pari a CHF 300.-

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 30 giugno 2020** a:

jacopo.soldini@edu.ti.ch

oppure: Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo
Corso Sommelier
Viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona

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.

Programma aggiornato e dettagli dei corsi sono consultabili su:

<http://www.sssat.ti.ch/formazione-continua/corsi.cfm>

Il responsabile del corso

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

Tel. 079 337 01 63

e-mail davide.comoli@hotmail.com