

CORSO DI TERZO LIVELLO

TRENTO – PRIMAVERA 2019



Lezione n. 1: Martedì 15 gennaio ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza di alcuni sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS.

Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive: assaggi di pane, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico, e di un vino bianco aromatico o semi aromatico morbido.

Lezione n. 2: Giovedì 17 gennaio TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO – VINO

Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi. Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo. Scheda AIS di abbinamento cibo-vino.

Abbinamento: pane con burro e olio extra vergine di oliva, pecorino stagionato con un vino bianco di buona struttura ed evoluzione e un vino rosso giovane.

Lezione n. 3: Mercoledì 23 gennaio UOVA E SALSE

Uova: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Burro e altri condimenti grassi. Salse: cenni su classificazione e preparazione; caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

Abbinamento: frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde con un vino rosso e uno bianco, entrambi giovani.

Lezione n. 4: Mercoledì 30 gennaio CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Oli di oliva: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e degustazione. Aceto e Aceto balsamico tradizionale. Erbe aromatiche e spezie: utilizzo in cucina, caratteristiche organolettiche delle diverse preparazioni e abbinamenti.

Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta).

Abbinamento: una pietanza condita con burro e erbe aromatiche e una scaglia di formaggio Trentingrana con Aceto Balsamico Tradizionale con un vino bianco giovane e un vino rosso di buona struttura ed evoluzione.

Lezione n. 5: Mercoledì 6 febbraio CEREALI

Primi piatti e piatti unici; cenni su sfarinati di frumento e pane. Paste alimentari e riso: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti. Cenni su altri cereali (mais e orzo).

Abbinamento: risotto delicato e lasagne al forno con un vino rosso giovane e vivace e un vino bianco morbido e sapido.

CORSO DI TERZO LIVELLO

TRENTO – PRIMAVERA 2019



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

Lezione n. 6: Lunedì 18 febbraio FORMAGGI 1

Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

Abbinamento: Formaggio caprino fresco e Taleggio con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso fresco.

Lezione n. 7: Giovedì 21 febbraio FORMAGGI 2

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.

Abbinamento: Bagòss d'alpeggio di 24/28 mesi di stagionatura e Formaggio erborinato con un vino rosso strutturato ed evoluto e un vino liquoroso.

Lezione n. 8: Mercoledì 27 febbraio CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA

Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.

Abbinamento: coniglio in umido e spezzatino di manzo con un vino bianco giovane e un vino rosso di struttura ed evoluzione.

Lezione n. 9: Mercoledì 6 marzo PRODOTTI DI SALUMERIA

Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

Abbinamento: Prosciutto crudo, Speck (o altro salume affumicato) e Salame molto aromatico/speziato con uno Spumante Metodo Classico Rosé, e un vino rosso giovane e vivace

Lezione n. 10: Mercoledì 13 marzo FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

Abbinamento: funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e peperonata con un vino bianco semiaromatico di discreta evoluzione e un vino rosso giovane.

Lezione n. 10: Martedì 19 marzo PRODOTTI DELLA PESCA

Pesci, crostacei e molluschi: composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.

Abbinamento: polpo con patate, baccalà alla trentina e tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico e un vino bianco strutturato.

Lezione n. 12: Mercoledì 27 marzo DOLCI, GELATI E FRUTTA

Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

Abbinamento: crostata con confettura e un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito.

Lezione n. 13: Mercoledì 3 aprile IL CIOCCOLATO

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.

Abbinamento: dolce al cioccolato e due tipologie di cioccolato fondente con un Passito importante e un Liquoroso o Aromatizzato.

CORSO DI TERZO LIVELLO

TRENTO – PRIMAVERA 2019



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

Lezione n. 14: Mercoledì 17 aprile IL PIACERE DEL BENESSERE - VINO, ALIMENTI E SALUTE

Alimenti e vino: pregi e problemi legati alla salute.

La componente alcolica e gli antiossidanti nel vino sono analizzati negli effetti negativi e positivi.

Prova pratica: la rilevazione sensoriale della gradazione alcolica in bevande di varie tipologie.

Lezione n. 15: Venerdì 3 maggio CENA DIDATTICA

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con quattro vini importanti.

INFORMAZIONI

www.aistrentino.it

Segreteria A.I.S. Trentino:

348.1486308 (orario d'ufficio)

info@aistrentino.it

SEDE DEL CORSO

Hotel Everest

Corso degli Alpini, 14 - Trento

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 750,00

da versare entro la prima lezione

La quota del corso comprende i testi didattici (**Il Cibo e il Vino, e Il Quaderno delle Degustazioni**), le degustazioni guidate di cibo e vini per 14 lezioni e la cena didattica. **Si ricorda che la quota d'iscrizione all' AIS per l'anno 2019 è obbligatoria per potersi iscrivere al corso.**

ESAME FINALE

prova scritta

in definizione, terza settimana di maggio 2019

prova orale e pratica di servizio:

in definizione, prima settimana di giugno 2019

ORARIO DI LEZIONE dalle 20.00 alle 22.30

CORSO DI TERZO LIVELLO

TRENTO – PRIMAVERA 2019



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

Calendario sintetico delle lezioni - Corso di Terzo Livello Trento

Data	Argomento
<i>Martedì 15 gennaio</i>	Ripasso tecnica della degustazione
<i>Giovedì 17 gennaio</i>	Tecnica abbinamento cibo-vino
<i>Mercoledì 23 gennaio</i>	Uova e salse
<i>Mercoledì 30 gennaio</i>	Condimenti
<i>Mercoledì 6 febbraio</i>	Cereali
<i>Lunedì 18 febbraio</i>	Formaggi 1
<i>Giovedì 21 marzo</i>	Formaggi 2
<i>Mercoledì 27 febbraio</i>	Carni
<i>Mercoledì 6 marzo</i>	Salumi
<i>Mercoledì 13 marzo</i>	Funghi, verdure, tartufi
<i>Martedì 19 marzo</i>	Prodotti della pesca
<i>Mercoledì 27 marzo</i>	Dolci
<i>Mercoledì 3 aprile</i>	Cioccolato
<i>Mercoledì 17 aprile</i>	Vino, alimenti e salute
<i>Venerdì 3 maggio</i>	Cena didattica
<i>Terza settimana di maggio</i>	Esame scritto
<i>Prima settimana di giugno</i>	Esame orale

Le date precise degli esami (scritto ed orale) saranno comunicate entro la fine di marzo 2019.