



CORSO PROFESSIONALE PER LA QUALIFICA DI SOMMELIER

**Delegazione di Roma
VI edizione**

**43 lezioni
2 visite presso Aziende Vinicole
1 cena di Abbinamento
150 vini in degustazione**



**CORSO
PROFESSIONALE
PER LA QUALIFICA DI
SOMMELIER**



- 3 livelli
- 40 lezioni
- 150 vini in degustazione
- 2 wine tours

**VI ed.
Dal 12 novembre 2019
RISERVA GRANDE
ACADEMY
via Pietro Blaserna 86
ROMA**


RISERVA GRANDE
La valorizzazione della qualità per un'immagine nel mondo del vino e dell'olio

roma@eurosommelier.it
www.eurosommelier.it
www.riservagrande.com
3396231232

•Obiettivi

Il Corso vuole dare una formazione esaustiva e professionale nell'ambito della conoscenza del vino e delle principali bevande alcoliche.

Il Sommelier è in primo luogo un appassionato del vino e per questo il suo primo compito è quello di raccontare il vino, comunicare e diffondere la cultura enologica italiana e mondiale.

L'Italia del vino è in continua crescita ed espansione qualitativa. L'enologia ci vede ai vertici della produzione nel mondo tanto che il vino è una delle peculiarità del nostro territorio. L'attenzione che il mondo intero rivolge a questo specifico settore del nostro paese ci impone una preparazione solida e completa in grado di rispondere alle sollecitazioni del mondo enogastronomico.

Il Sommelier è un conoscitore del vino. Conosce i territori del vino e i principali vini del panorama vitivinicolo nazionale e internazionale. Il Sommelier sa gestire una cantina e sa redigere con competenza la Carta dei vini dei ristoranti, enoteche, wine bar; conosce lo stile del servizio del vino, l'arte della mise en place. Il Degustatore sa presentare il vino nel giusto modo, sa leggere un'etichetta, sa riconoscere i difetti del vino.

•A chi è diretto il corso

Conoscere il vino e il suo mondo è cultura. Il corso è diretto a tutti coloro che desiderano acquisire una cultura personale ed approfondita circa il mondo del vino. Il corso vuole dare quelle categorie fondamentali per mettere delle basi solide onde costruire la propria storia personale di conoscenza del vino. Conoscere il vino è un dovere per ogni italiano che ama le proprie origini e il proprio territorio.

Non ci sono limiti di età né limiti circa la formazione pregressa, ciò che basta è il desiderio e la volontà di iniziare e portare a compimento quanto proposto.

•Opportunità professionali

Lo scopo del corso è quello di formare degustatori preparati. La qualifica apre le porte per opportunità professionali nel mondo del vino ad ogni livello.

Unitamente al Corso vengono proposte 30 ore di stage presso strutture collaborative con Riserva Grande ed Enoclub Siena, presso gli eventi e le degustazioni a diffusione nazionale che Riserva Grande organizza nel corso dell'anno.

Riserva Grande si rende disponibile per un affiancamento circa la formazione personale.

•Perché scegliere il Corso Professionale della European School for Sommelier

Riserva Grande da sempre si impegna per valorizzare la Cultura del Vino.

Il mondo del vino è alimentato e caratterizzato da multiformi intenzioni e tipologie di vini che fanno riferimento alla tradizione, alle mode, al marketing. In un *mare magnum* di situazioni, quale è il mondo del vino italiano, la nostra intenzione è di andare al cuore della tradizione, ponendo l'attenzione unicamente su quei vini che raccontano un territorio e che hanno fatto la storia, patrimonio dell'enologia italiana, che ci fa grandi nel mondo.

La nostra intenzione è quella di formare degustatori capaci e appassionati, secondo lo stile che da sempre ci caratterizza e che ha fatto crescere negli anni Riserva Grande.

Il Corso Professionale di Riserva Grande gode del riconoscimento della **European School for Sommeliers** con sede in Germania. Con l'iscrizione al Corso si entra a far parte dell'Associazione Europea con **tesseramento ufficiale**. La delegazione Romana è

presidiata da **Riserva Grande** che promuove la Scuola Europea attraverso le attività e i Corsi proposti annualmente.

•**Docenti del Corso**

- Marco Cum, Direttore Corso, Titolare Agenzia Riserva Grande Academy, Sommelier Masterclass
- Chiara Pugina, Sommelier Masterclass, Collaboratore Eventi Agenzia Riserva Grande
- Andrea Petrini, Presidente Percorsi Di Vino
- David Schinzari, Sommelier Riserva grande Academy

•**Il Corso ha il Costo di 1.800,00**

La quota corso può essere versata per intero all'atto dell'iscrizione o può essere suddivisa in 6 rate di euro 300,00 cadauna. In questo caso l'importo che va versato all'atto dell'iscrizione corrisponde alla 1 rata, le restanti rate vanno versate nelle date previste come da contratto. Una volta sottoscritto, il contratto non può essere rescisso, il corso va comunque pagato interamente nei termini e nelle condizioni previste. Qualora si ha necessità di interrompere il corso per motivi personali, si può riprendere il corso nelle edizioni successive senza ulteriori costi.

E' possibile partecipare anche a un singolo livello formativo.

La quota comprende la partecipazione gratuita agli eventi organizzati da Riserva Grande durante il Corso dell'anno e l'accesso agevolato alle degustazioni monografiche e ai master io programma.

•**Scontistiche**

Costo del Corso per versamento quota una tantum: 1.700,00

Costo di ogni singolo livello: 600,00 *(il corso completo è costituito da 3 livelli formativi)*

Costo del Corso per chi ha già frequentato il Corso ABC del Vino: 1.700,00

•**Struttura del Corso.**

Il Corso è strutturato in 43 lezioni totali, comprensive di cena finale di degustazione, visita in 2 aziende vitivinicole, prove scritte ed esami.

Le lezioni hanno frequenza settimanale, per essere ammessi agli esami occorre frequentare assiduamente il corso e non superare un terzo delle assenze sul totale delle lezioni. In caso di assenza, tutte le lezioni, previa prenotazione, sono recuperabili nelle edizioni successive del corso.

Il Corso prevede, su richiesta, stage presso strutture collaborative con Riserva Grande quali enoteche, ristoranti ed eventi a tema.

•**Il Corso prevede un esame finale per essere ammessi alla qualifica di Sommelier della European School for Sommelier**

Gli esaminandi saranno valutati con prove scritte e orali dai docenti del Corso. Per essere ammessi alla qualifica suddetta è necessario acquisire la sufficienza nella valutazione. Alla fine di ogni livello gli allievi si cimenteranno in una prova scritta che ha lo scopo di valutare il percorso personale e che non ha valore ai fini dell'esame finale per la qualifica.

•Il corso prevede un libro di testo per ogni livello

In oltre, per non gravare ulteriormente sulla quota di adesione, durante il Corso verranno indicati siti web dove acquisire nozioni fondamentali. Eventuali libri di testo, non obbligatori, verranno comunque consigliati in sede di Corso.

•Kit in dotazione per ogni allievo

Quaderni e schede di degustazione, Tastevin, Apribottiglie, Materiale didattico e valigetta con calici di degustazione, 1 libro di testo per ogni livello formativo

•Sede del Corso

Il Corso si terrà in Roma, presso la scuola **Riserva Grande Academy** in via Blaserna 86. Le lezioni avranno inizio il giorno martedì 12 novembre 2019 e termineranno martedì 24 novembre 2020. Seguirà la prova d'esame e la cerimonia prevista per la consegna dei diplomi.

PS: per cause di forza maggiore, secondo necessità, le lezioni possono subire variazioni di date. La sede del Corso verrà confermata in base al numero di iscritti, superato il numero di 24 iscritti, le lezioni si terranno presso l'Hotel H10 che si trova nei pressi della sede di Riserva Grande.

SEGRETERIA RISERVA GRANDE

Riserva Grande Academy

Via Pietro Blaserna 86, 00146 Roma

Lunedì/sabato 16:00/20:00

telefono per appuntamento informazioni. 3396231232

PROGRAMMA DEL CORSO

PARTE PRIMA

Analisi sensoriale e tecnica della degustazione

-14 lezioni, 1 visita in Azienda Vinicola

•12 novembre 2019. Incontro n° 1 .Introduzione del Corso.

La storia del vino nel mondo: la Francia e i monaci nel medio-evo, nasce il concetto di terroir..

La storia del vino italiano e i terroirs di grande vocazione del nostro paese.

Lo stile del servizio: Il servizio dei vini, l'apertura della bottiglia e gli accessori

In degustazione: brindisi di benvenuto con un metodo champenoise.

(Entro la prima lezione saldo 1 rata di 300,00)

•19 novembre 2019. Incontro n° 2

Tecnica della degustazione: esame visivo

Focus: i bicchieri da degustazione e la loro mise en place

In degustazione : 1 bianco - 1 rosso

•26 novembre 2019. Incontro n° 3

Tecnica della degustazione: esame olfattivo

Focus: le bottiglie e i tappi

In degustazione: 1 bianco aromatico - 1 rosso giovane - 1 rosso maturo

•3 dicembre 2019. Incontro n° 4

Tecnica della degustazione: esame gustativo

In degustazione: 1 bianco -1 rosato - 1 rosso

•10 dicembre 2019. Incontro n° 5

La Vendemmia e la Vinificazione. Nozioni di Vitivinicoltura e di Agronomia

Focus. Lo Stile del Servizio: il Tastevin, simbolo e significato

In degustazione : 1 bianco - 1 rosso

•17 dicembre 2019. Incontro n° 6

Enologia 1. La vinificazione in bianco e in rosato.

Focus: lo stile del servizio. precedenze di servizio a tavola

In degustazione : 2 bianchi - 1 rosato

-pausa feste natalizie

•14 gennaio 2020. Incontro n° 7

Enologia 2: la vinificazione in rosso

Focus: come riconoscere i principali difetti del vino

In degustazione : 3 rossi

•21 gennaio 2020. Incontro n° 8

La spumantizzazione nel Metodo Charmat e nel Metodo Champenoise

Focus: apertura di una bottiglia di Spumante

In degustazione: 1 vino frizzante e 2 vini spumanti

(saldo 2 rata di 300,00)

•28 gennaio 2020. Incontro n° 9

I vini liquorosi, aromatizzati, i vini passiti e muffati

Focus: come portare un vino alla giusta temperatura di servizio

In degustazione : 3 vini dolci e passiti

•4 febbraio 2020. Incontro n° 10

I principali difetti del vino

Saper riconoscere i principali difetti del vino

In degustazione: 1 bianco - 2 rossi

•11 febbraio 2020. Incontro n° 11

La Legislazione italiana: le denominazioni di origine e il disciplinare di produzione

Focus: come leggere un'etichetta

In degustazione: 1 bianco - 2 rossi

•18 febbraio 2020. Incontro n° 12

Liquori e distillati Nazionali

Conoscenza dei principali superalcolici nazionali.

Metodo di produzione e materie prime.

In degustazione: 2 Grappe e liquori

•25 febbraio 2020. Incontro n° 13

Liquori e distillati Internazionali

Conoscenza dei principali superalcolici esteri.

Metodo di produzione e materie prime.

In degustazione: 1 Rum, 1 Whisky, 1 Cognac

•3 marzo 2020. Incontro n° 14

Il Mondo della Birra

Tecniche di produzione

La Fermentazione dei cereali

In degustazione: 3 birre nazionali ed estere

•7 marzo 2020. Incontro n° 15

Prova scritta di approfondimento e blind tasting

PARTE SECONDA
Enografia nazionale e internazionale
-14 lezioni, 1 Visita presso Azienda Vitivinicola

I vini del centro-nord. Tradizione e qualità

•10 marzo 2020. Incontro n° 1

Lombardia, Trentino-Alto Adige e Valle d'Aosta

In degustazione: 3 vini delle regioni trattate

(saldo 3 rata di 300,00)

•sabato 14 marzo 2020. Visita in Cantina. (in via di definizione)

Focus. la vigna e la cantina, la vinificazione e l'affinamento

•17 marzo 2020. Incontro n° 2

Veneto e Friuli Venezia Giulia

In degustazione: 3 vini delle regioni trattate

•24 marzo 2020. Incontro n° 3

Liguria, Emilia Romagna e Marche

In degustazione: 3 vini delle regioni trattate

•31 marzo 2020. Incontro n° 4

Il Piemonte. Il terroir alle radici di una qualità costante.

In degustazione: 3 vini della regione trattata

•7 aprile 2020. Incontro n° 5

La Toscana. Un territorio tra tradizione e innovazione

La grande esportazione del vino tra Sangiovese e Taglio Bordolese

In degustazione: 3 vini della regione trattata

•14 aprile 2020. Incontro n° 6

Umbria. Vini di eccellenza dal polmone verde d'Italia

I vini del Lazio e la gastronomia regionale

In degustazione: 3 vini delle regioni trattate

I vini del centro-sud. Territori storici e territori in evoluzione

•21 aprile 2020. Incontro n° 7

Abruzzo, Molise e Campania

In degustazione: 3 vini delle regioni trattate

•28 aprile 2020. Incontro n° 8

Puglia, Basilicata e Calabria

In degustazione: 3 vini delle regioni trattate
(saldo 4 rata di 300,00)

•5 maggio 2020. Incontro n° 9

Sicilia e Sardegna

In degustazione: 3 vini delle regioni trattate

I Vini del Mondo. La qualità crescente e la memoria storica della Francia

•12 maggio 2020. Incontro n° 10

La Vitivinicoltura nel Mondo

California, Sud Africa, Nuova Zelanda, Australia, Sud America

In degustazione: 3 vini dei Paesi trattati

•sabato 16 maggio 2020. Visita in Cantina. (in via di definizione)

Focus. la vigna e la cantina, la vinificazione e l'affinamento

•19 maggio 2020. Incontro n° 11

La Vitivinicoltura in Europa

Germania, Austria, Spagna, Ungheria

In degustazione: 3 vini dei Paesi trattati

•26 maggio 2020. Incontro n° 12

La Vitivinicoltura in Francia 1

Alle radici del terroir

Champagne, Bordeaux, Cote Du Rhone, e vini del sud

In degustazione: 3 vini del paese trattato

•9 giugno 2020. Incontro n° 13

La Vitivinicoltura in Francia 2

Alle radici del terroir

Loira, Alsazia e Borgogna

In degustazione: 3 vini del paese trattato

•16 giugno 2020. Incontro n° 14

Prova scritta di approfondimento e blind tasting

PARTE TERZA

L'Abbinamento Cibo – Vino e le tecniche di accostamento

-10 lezioni, 1 cena di Degustazione e abbinamento

•15 settembre 2020. Incontro n° 1

Storia e tradizioni della gastronomia. Le regole della tavola e la mise en place

In abbinamento: 1 spumante metodo charmat – 1 spumante metodo classico

(saldo 5 rata di 300,00)

•22 settembre 2020. Incontro n° 2

L'alimentazione e i suoi principi. La cottura e la conservazione dei cibi. La legislazione (D.O.P. e I.G.P.)

In abbinamento: 1 bianco giovane e fresco – 1 bianco maturo

•29 settembre 2020. Incontro n° 3

Metodologia e regole generali dell'abbinamento

In abbinamento: 1 rosato – 1 rosso giovane

•6 ottobre 2020. Incontro n° 4

Le uova, le salse e i fondi, l'olio e il burro

L'aceto, le erbe aromatiche e le spezie

In abbinamento: 1 spumante metodo classico – 1 bianco affinamento in acciaio – 1 bianco affinamento in legno

•13 ottobre 2020. Incontro n° 5

I cereali: pane, pasta, riso, polenta e pizza

In abbinamento: 1 spumante metodo charmat – 1 bianco giovane e fresco

•20 ottobre 2020. Incontro n° 6

I prodotti di salumeria

Le carni bianche, le carni rosse e la selvaggina

In abbinamento: 1 rosso giovane affinato in acciaio – 1 rosso giovane affinato in legno – 1 rosso maturo e strutturato

•27 ottobre 2020. Incontro n° 7

Il latte e i formaggi

In abbinamento: 1 spumante metodo classico – 1 bianco aromatico e strutturato – 1 muffato

(saldo 6 rata di 300,00)

•3 novembre 2020. Incontro n° 8

Il pesce e i frutti di mare

In abbinamento: 1 bianco giovane e fresco – 1 bianco strutturato – 1 rosso

•10 novembre 2020. Incontro n° 9

Ortaggi e legumi, funghi e tartufi

In abbinamento: 1 bianco giovane e fresco - 1 bianco strutturato - 1 rosato

•17 novembre 2020. Incontro n° 10

Cioccolato, dolci, gelati e frutta.

Vini In abbinamento: 1 spumante dolce - 1 passito bianco - 1 liquoroso

•24 novembre 2020. Incontro n° 11

Cena di abbinamento di fine III livello

Gli allievi accosteranno un menu completo con i vini a disposizione in sala , per ogni singola portata.

La cena si terrà presso un ristorante.

•23 gennaio 2021 ore 14:00

Prova d'esame

Test scritto

Test Orale. Un argomento a piacere su una regione Italiana e domande libere di approfondimento

Degustazione con abbinamento

•Data e luogo da definire. Investitura dei nuovi sommeliers.

Cerimonia di consegna dei diplomi e investitura dei nuovi sommeliers con il tastevin e la consegna della tessera di appartenenza alla European School for Sommeliers.

