

Il **seminario di abbinamento cibo-vino** deve essere frequentato da coloro che desiderano diventare Relatore delle lezioni di III livello, ma è dedicato a chi, in ambito associativo, vuole approfondire le proprie conoscenze e abilità nell'abbinamento cibo-vino.

Questo seminario si articola in una giornata completamente dedicata all'approfondimento degli aspetti sensoriali di cibi e preparazioni e dei principi - concordanza e contrapposizione - sui quali si basa l'abbinamento con il vino secondo l'Associazione Italiana Sommelier.

Il primo argomento affrontato e approfondito in mattinata è l'analisi delle sensazioni che si possono percepire assaggiando cibi e preparazioni, collegandole ai loro principali componenti, ad alcuni sistemi di cottura e di conservazione, e mettendole in relazione con quelle da ricercare nel vino per ottenere il migliore abbinamento.

A questa prima parte teorica non può non fare seguito l'assaggio di alcuni cibi e semplici preparazioni, nei quali ricercare e iniziare a quantificare le singole sensazioni.

La seconda parte della mattinata è dedicata allo svolgimento di alcune lezioni di III livello, con la simulazione di alcune parti delle stesse e la proiezioni delle relative slide in power point. Oltre a queste, si prendono in esame le varianti possibili per la proposta della cena didattica, affinché quest'ultima lezione del III livello possa essere il momento in cui si chiariscono eventuali dubbi sugli argomenti trattati e, soprattutto, possa concludere nel modo migliore il Corso per Sommelier. Nel pomeriggio si prende in esame la scheda di analisi organolettica del cibo, riprendendo alcuni concetti della mattinata e, soprattutto, si spiegano le scale di valutazione quantitativa delle sensazioni percepite all'assaggio dei cibi e dei vini.

A seguire si analizza in ogni dettaglio la scheda di abbinamento cibo-vino, si specificano obiettivi e significati di tale scheda, si approfondiscono ulteriormente i principi della concordanza e della contrapposizione, si mettono in evidenza le eventuali difficoltà che si potrebbero incontrare nella compilazione e nell'interpretazione dei risultati grafici.

L'ultima fase del seminario consiste nelle prove di abbinamento di tre piatti con tre vini e si procede con l'assaggio, la compilazione della scheda di abbinamento e il commento ragionato dei grafici ottenuti.

Al termine del seminario sono previste la prova scritta e la prova pratica di abbinamento cibo-vino.

Programma

8.30 - 9.00 Registrazione Corsisti

9.00 - 9.15 Saluti, presentazione e obiettivi del seminario

9.15 - 10.30 Le caratteristiche sensoriali del cibo

10.30 - 11.15 La degustazione del cibo: prove pratiche guidate

11.15 - 11.30 Coffee-break

11.30 - 13.00 Le lezioni di III livello e la cena didattica

13.00 - 14.00 *Pausa pranzo*

14.00 – 14.45 La scheda di analisi sensoriale del cibo e le scale di valutazione del cibo e del vino

14.45 – 15.45 La scheda di abbinamento cibo-vino

15.45 - 16.45 L'abbinamento cibo-vino: prove pratiche guidate

17.00 - 17.45 Esame obbligatorio: test e prova di abbinamento

I partecipanti devono presentarsi al seminario e all'esame in divisa di rappresentanza.

Prova scritta - Il test è composto da 6 domande a risposta vero/falso, 5 domande a risposta multipla, 12 domande a risposta aperta.

Argomenti: caratteristiche sensoriali del cibo e del vino, tecnica dell'abbinamento cibo-vino, abbinamenti cibo-vino con indicazioni di vini specifici