

# Corso Interno di Avvicinamento al Vino

Scopri, Degusta, Comprendi



# Il Corso Interno

Il vino non è solo una bevanda: è cultura, territorio, artigianalità, racconto.

Per questo nasce il **Corso Interno Cesari**, un percorso formativo pensato per il personale dell'azienda, con l'obiettivo di diffondere una conoscenza profonda e condivisa del mondo del vino e, in particolare, della filosofia e dello stile che da sempre guidano la produzione Cesari.

Perchè partecipare?

- Per **crescere professionalmente** nel mondo Cesari
- Per parlare il linguaggio del vino con **competenza e coerenza**, sia internamente che con i clienti.
- Per condividere una **cultura aziendale** fondata sulla qualità



# Obiettivi del Corso

- Introdurre le basi della **viticoltura e dell'enologia**
- Descrivere i principali **stili di vino** e le loro caratteristiche
- Migliorare la capacità di **racconto e presentazione** del vino
- Offrire un'esperienza **sensoriale** consapevole
- Confronto con la conoscenza del mondo e dei vini **Cesari**



# Struttura del Corso

- **25 incontri** teorici e pratici (2 ore ciascuno), per esplorare il mondo del vino in tutte le sue sfumature.
- Degustazione guidata di **3 vini a lezione**, selezionati dal catalogo Cesari e da una scelta di etichette italiane e internazionali.
- **2 Visite** didattiche alle **cantine** Cesari a Fumane e a Cavaion: un'esperienza diretta “dalla vigna alla botte”, tra tradizione e territorio.
- **Una lezione** immersiva **in vigna** per comprendere a pieno il ciclo della vite
- **6 lezioni** dedicate al **mondo Cesari** per approfondire la conoscenza dei vini core business
- **2 incontri** di **benchmarking**: confronto tecnico con i vini dei principali competitor per sviluppare un pensiero critico e consapevole.
- **1 cena didattica finale**, con abbinamento dei vini a un menu creato per l'occasione: un momento conviviale per celebrare il percorso svolto.



# Arena competitiva

Degustazioni per definire l'arena competitiva di altri prodotti

- **Analisi sensoriale** di prodotti concorrenti
- Comprendere il **panorama concorrenziale** in cui si collocano i vini Cesari
- Affinare il **linguaggio tecnico e strategico** nella narrazione del prodotto



# Identità sensoriale e racconto unificato

Degustazione dei vini Cesari

- Allineamento sul racconto **tecnico, sensoriale ed emotivo** dei vini
- Condivisione di una **visione coerente e distintiva** del brand
- Approfondimento sull'**identità organolettica** delle etichette chiave



# Formazione continua e accessibile

Corso professionale e materiale on-demand

- Lezioni registrate in formato **professionale**
- Accesso a **contenuti video** per approfondimento individuale
- Costruzione di una **libreria formativa** per aggiornare il team (es. Sales, nuovi ingressi)



# Programma dei Moduli

Modulo	Data	Lezione	Relatore
Lezione 1	07-mag	Presentazione del Corso Tecniche di servizio, strumenti e ambienti del vino	Giovanni Lai
Lezione 2	23-mag	Viticoltura	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 3	28-mag	Viticoltura in Cesari	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 4	04-giu	La Viticoltura - domande e approfondimenti	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 5		Visita in vigna	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 6		Enologia	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 7		Enologia in Cesari	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 8		Enologia - domande e approfondimenti	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 9		Visita alla cantina Cesari di Fumane	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 10		Enologia: affinamento	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 11		Enologia: affinamento in Cesari	Giovanni Lai e Michele Gamba
Lezione 12		Enologia: affinamento in Cesari - domande e approfondimenti	Giovanni Lai e Michele Gamba

# Programma dei Moduli

	<b>Data</b>	<b>Lezione</b>	<b>Relatore</b>
<b>Lezione 13</b>		<b>Visita alla cantina Cesari di Cavaion</b>	<b>Giovanni Lai e Michele Gamba</b>
<b>Lezione 14</b>		<b>Impianto di imbottigliamento tipologie e tecnologie.</b>	<b>Giuseppe Bonzi</b>
<b>Lezione 15</b>		<b>L'offerta Cesari - Presentazione del Brand Plan e del Company Profile</b>	<b>Giovanni Lai e Nicolò Maroni</b>
<b>Lezione 16</b>		<b>I prodotti Cesari - Linea Centofilari</b>	<b>Lai, Maroni, Gamba</b>
<b>Lezione 17</b>		<b>I prodotti Cesari - Linea Classics</b>	<b>Lai, Maroni, Gamba</b>
<b>Lezione 18</b>		<b>I prodotti Cesari - Liena Bosan</b>	<b>Lai, Maroni, Gamba</b>
<b>Lezione 19</b>		<b>I prodotti Cesari -Linea Justo</b>	<b>Lai, Maroni, Gamba</b>
<b>Lezione 20</b>		<b>I prodotti Cesari - La differenza tra Amrone Bosan, Amarone Classics e Amarone Il Bosco</b>	<b>Lai, Maroni, Gamba</b>
<b>Lezione 21</b>		<b>Benchmark prodotti - Focus Valpolicella</b>	<b>Lai, Maroni, Gamba</b>
<b>Lezione 22</b>		<b>Benchmark prodotti - Focus Lugana</b>	<b>Lai, Maroni, Gamba</b>
<b>Lezione 23</b>		<b>Ospitalità</b>	<b>Lai, Degrassi</b>
<b>Lezione 24</b>		<b>Project Work</b>	
<b>Lezione 25</b>		<b>Cena di chiusura</b>	

# Info & Dettagli

- **Durata dell'intero corso:** 6 mesi a date variabili
- **Dove:** Sede Cesari, Fumane
- **Partecipazione:** su invito, causa posti limitati
- **Target:** Personale interno. Con la partecipazione del Management aziendale, dei team Hospitality e Marketing, e di una selezione di rappresentanti dei reparti Produzione e degli Uffici.
- **Docenti:** Giovanni Lai, Michele Gamba, Nicolò Maroni, Giuseppe Bonzi, Rachele Degrassi



# Buona lezione



Gerardo Cesari S.p.A. Via Progni 81 - 37022 Fumane (VR) Info@cesari.it -  
www.cesari.it - tel. +39 0452160150

# Lezione 1

7 Maggio 2025

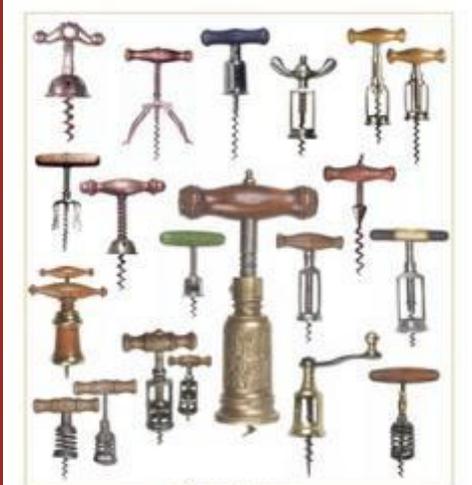


# Index

- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- La successione dei vini a tavola
- I Biccheri
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini

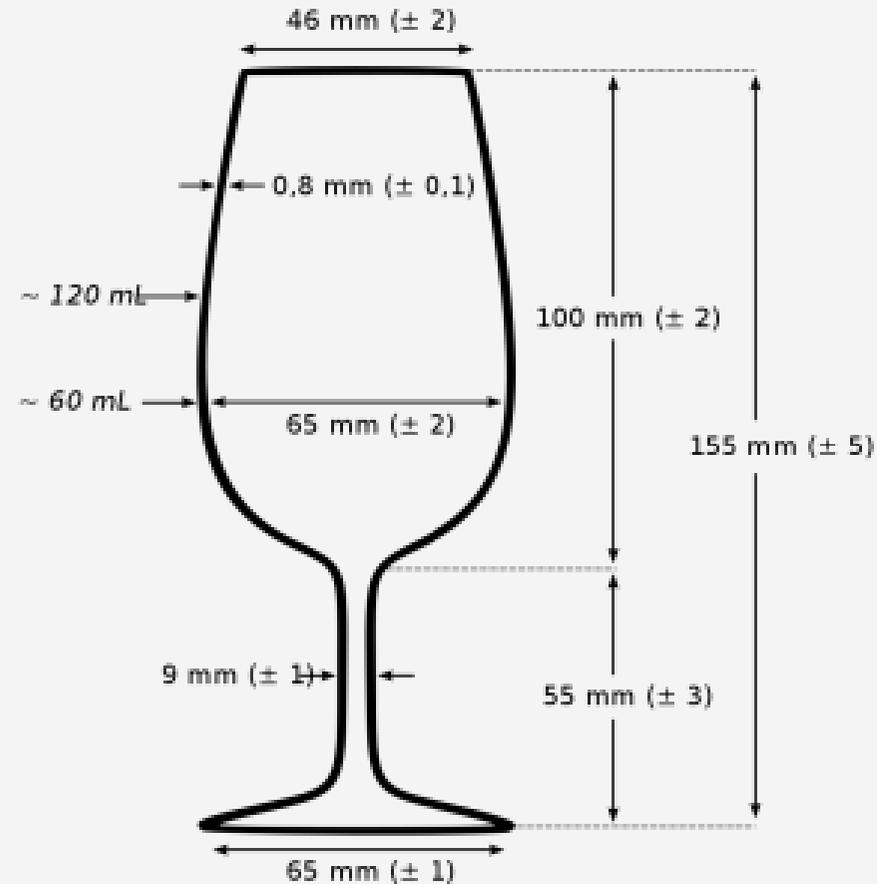
## ■ Strumenti del Sommelier

- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- La successione dei vini a tavola
- I Biccheri
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini



# Calice da degustazione

- Vetro **incoloro**, liscio, di spessore ridotto e privo di scritte
- Percentuale di **piombo** 9% (il cristallo è al 24%)
- Forma classica a **tulipano**
- Capacità di 210-225 ml



# Cavatappi a leva

## Funzioni:

Funzionale e pratico  
per **estrarre il tappo**  
dal collo della bottiglia

Assicura un servizio **veloce ed  
elegante**



# Torciolo

## Funzioni:

- **Pulizia** del collo della bottiglia durante l'apertura
- **Ausilio** durante il servizio del vino



# Pinza per spumante

## Funzioni:

- Tagliare la **gabbietta arrugginita** o ossidata
- Vincere la **resistenza del tappo** di spumante



# Cestello a vino

## Funzioni:

- **Trasportare** la bottiglia con sedimenti dalla cantina alla sala
- **Facilitare l'apertura** della bottiglia da decantare



# Decanter

## Funzioni:

- **Decantare** un vino con sedimenti
- **Arredare** la tavola



# Secchiello e Glacette

## Funzioni:

- Portare il vino alla **giusta** temperatura
- Mantenere **bassa** la temperatura del vino



# Termometro

## Funzioni:

- Controllare che il vino sia alla giusta **temperatura** prima del servizio



# Tappo Stopper

## Funzioni:

- Mantenere l'**effervescenza** dei vini spumanti dopo l'apertura





- Strumenti del Sommelier

## ■ Il Tastevin

- Apertura di una Bottiglia

- Apertura di uno Spumante

- Il Decanter e la decantazione

- La Mise en Place

- Il Servizio del Vino

- Le temperature di servizio

- La corretta temperatura del vino

- La successione dei vini a tavola

- I Biccheri

- Le Bottiglie

- La Cantina Ottimale

- I Banchi d'assaggio

- La Carta dei Vini

- Il Carrello dei vini



**CESARI**

# Caratteristiche

- Di origine borgognona
- Anello con poggia dito
- Tazza in argento
- Catena per il trasporto
- Simbolo della professione
- Rapido esame organolettico del vino per verificarne lo «stato di salute»

# Le Bolle del tastevin

**Bolla di livello:** Indica la quantità di vino da mettere nel tastevin



**Bolle concave:** Ci aiutano a valutare il colore del vino rosso



**Striature:** Utilizzate per la valutazione del colore del vino bianco



**Bolle convesse:** Rompono le molecole olfattive e favoriscono la percezione dei profumi

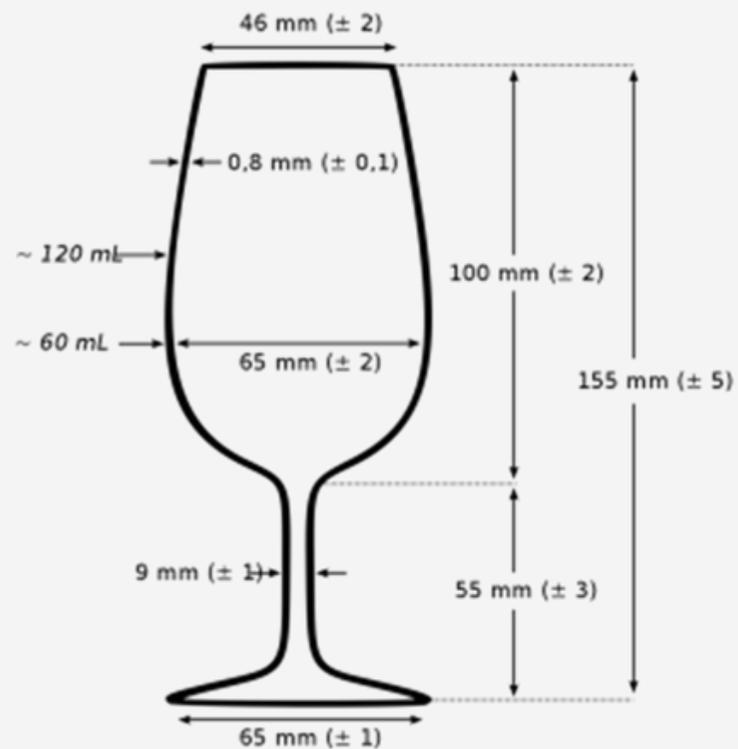


# L'erede del tastevin

Ieri...



Oggi...





- Strumenti del Sommelier

- Il Tastevin

## ▪ **Apertura di una Bottiglia**

- Apertura di uno Spumante

- Il Decanter e la decantazione

- La Mise en Place

- Il Servizio del Vino

- Le temperature di servizio

- La corretta temperatura del vino

- La successione dei vini a tavola

- I Biccheri

- Le Bottiglie

- La Cantina Ottimale

- I Banchi d'assaggio

- La Carta dei Vini

- Il Carrello dei vini

# Attrezzatura

- Cavatappi
- Torciolo
- Piattino
- Bicchiere da degustazione



# Apertura della bottiglia

1- Incidere la capsula al di sotto dell'anello del collo (baga o cercine) tenendo sempre ferma la bottiglia.



# Apertura della bottiglia

2- Incidere verticalmente la capsula e liberare il collo della bottiglia.

Posare la capsula sul piattino di servizio o nella tasca del grembiule.



# Apertura della bottiglia

3- Pulire energicamente il collo della bottiglia utilizzando la parte Interna del torciolo.



# Apertura della bottiglia

4- Inserire la spirale del cavatappi al centro del tappo, avendo cura di non far fuoriuscire la punta dalla parte opposta.



# Apertura della bottiglia

5- Appoggiare la leva del cavatappi sul bordo del collo, ed estrarre il tappo facendo leva sul primo supporto del cavatappi. Procedendo con l'estrazione, utilizzare il secondo supporto per terminare l'operazione senza piegare il tappo.



# Apertura della bottiglia

6- Quando il tappo sta per uscire ruotarlo leggermente in modo da evitare rumori.



# Apertura della bottiglia

7-Annusare il tappo per verificare l'assenza di difetti. In caso si presentassero odori sospetti procedere con l'assaggio del vino e se necessario cambiare la bottiglia.



# Apertura della bottiglia

8- Pulire delicatamente l'interno del collo della bottiglia con l'angolo del tovagliolo.



- Strumenti del Sommelier

- Il Tastevin

- Apertura di una Bottiglia

- **Apertura di uno Spumante**

- Il Decanter e la decantazione

- La Mise en Place

- Il Servizio del Vino

- Le temperature di servizio

- La corretta temperatura del vino

- La successione dei vini a tavola

- I Biccheri

- Le Bottiglie

- La Cantina Ottimale

- I Banchi d'assaggio

- La Carta dei Vini

- Il Carrello dei vini



# Apertura spumante

1 - Incidere la capsula sotto la бага con il coltellino del cavatappi



# Apertura spumante

2 - Allentare la gabbietta di metallo facendo pressione sul tappo.

Una volta tolta la gabbietta continuiamo tenere fermo il tappo



# Apertura spumante

3 - Se necessario, aiutarsi con le pinze per tagliare la gabbietta o per allentare il tappo



# Apertura spumante

4 -Tenendo la bottiglia inclinata di circa 45°, Ruotare la base tenendo ben saldo il tappo

Evitare di fare il “botto”mentre si toglie il tappo.



# Da evitare...

- aprire la bottiglia nel cestello del ghiaccio
- gettare capsula, tappo o gabbietta nella glacette
- rovesciare la bottiglia finita nel cestello del ghiaccio
- servire con il torciolo intorno alla bottiglia
- conservare per molto tempo la bottiglia in frigo con il cucchiaino



- Strumenti del Sommelier
  - Il Tastevin
  - Apertura di una Bottiglia
  - Apertura di uno Spumante
  - **Il Decanter e la decantazione**
    - La Mise en Place
    - Il Servizio del Vino
    - Le temperature di servizio
    - La corretta temperatura del vino
    - La successione dei vini a tavola
    - I Biccheri
    - Le Bottiglie
    - La Cantina Ottimale
    - I Banchi d'assaggio
    - La Carta dei Vini
    - Il Carrello dei vini

# La Decantazione

## A COSA SERVE...

- Decantare un vino con sedimenti
- Ossigenare rapidamente un vino

## ACCORTEZZE...

- Tenerlo sempre perfettamente pulito
- Meglio se in cristallo

**NON TUTTI I VINI VANNO DECANTATI, IL CONFINE**

**TRA OSSIGENARE E OSSIDARE E' SOTTILE**

# Alcuni esempi



Decanter a cipolla



Decanter a caraffa

# Alcuni esempi



Il tappo permette di  
“intrappolare” gli aromi  
ed evitare l'eccessiva  
ossigenazione



Carafe canard e Coq

# Alcuni esempi



Forme morbide e non spigolose per decantare spumanti con sedimenti o ossigenare bottiglie da lunghi invecchiamenti



Decanter da vino bianco per mantenere la corretta temperatura

# Utili e decorativi



# ...A cosa serve?

La decantazione è un'operazione che si rende necessaria per separare un vino da eventuali sedimenti.

Questi depositi si formano soprattutto all'interno delle bottiglie di vino rosso soggette a lungo invecchiamento.



# ...Di cosa abbiamo bisogno?

- Decanter
- Cestello per il trasporto della bottiglia
- Candela



# ...Come procediamo?

Trasportare la bottiglia dalla cantina alla tavola utilizzando il cestello, stando molto attenti a non scuoterla.

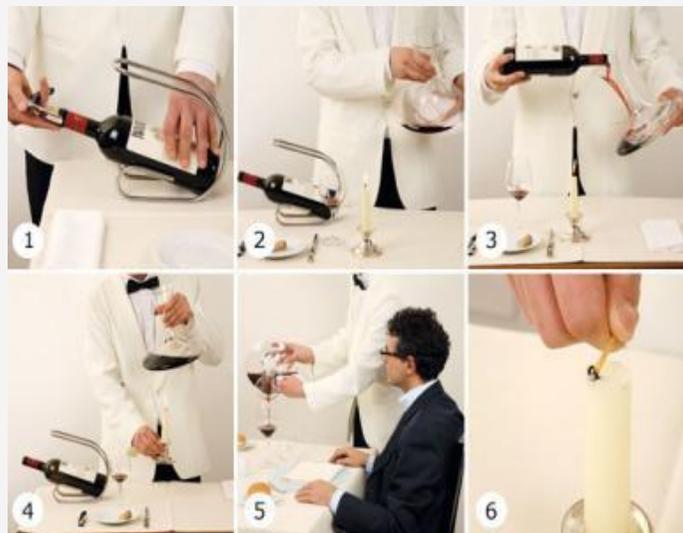
Presentare la bottiglia a tavola come consueto, senza toglierla dal cestello.

Accendere la candela prima dell'apertura della bottiglia.



# ...Apertura della bottiglia

- Stappare la bottiglia con grande cura sempre lasciandola nel cestello.
- Assaggiare una piccola quantità di vino per verificare l'assenza di difetti.

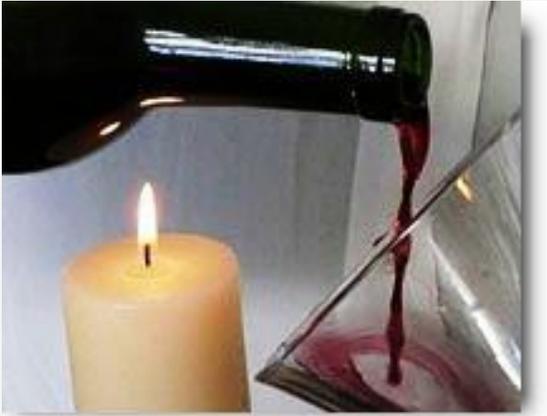


# ...La decantazione

- Togliere la bottiglia dal cestello, impugnandola alla base.
- Versare molto delicatamente il vino nel decanter.
- La spalla della bottiglia deve essere posta in modo che la fiamma permetta di vedere i sedimenti.



# ...Per concludere



- Fermare il travaso nel decanter quando vediamo che il sedimento sta per arrivare al collo della bottiglia.
- Spegnerla candela senza soffiare sulla fiamma.
- Far assaggiare il vino decantato al cliente che ha fatto l'ordinazione e procedere con il servizio.
- Lasciare la bottiglia ed il tappo (posto su un piattino) sul tavolo del cliente.





- Strumenti del Sommelier
  - Il Tastevin
  - Apertura di una Bottiglia
  - Apertura di uno Spumante
  - Il Decanter e la decantazione
  - **La Mise en Place**
  - Il Servizio del Vino
  - Le temperature di servizio
  - La corretta temperatura del vino
  - La successione dei vini a tavola
- I Biccheri
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini

# Bicchieri da degustazione

Rapido **esame organolettico** del vino:  
stato di salute del vino

**Analisi sensoriale** del  
vino: valutare le  
caratteristiche qualitative



## CARATTERISTICHE:

- Calice a Tulipano
- Stelo per l'impugnatura
- Cristallo (vetro sottile)
- Incolore
- Trasparente
- Lineare

# Le regole della degustazione

In generale, nelle degustazioni i bicchieri sono disposti orizzontalmente davanti al degustatore.

Si inizia a servire il vino dal bicchiere più a sinistra, procedendo via via verso destra.



# I Bicchieri a Tavola



**Esaltare le caratteristiche organolettiche del vino**  
**Decorare la tavola**

# Disposizione dei bicchieri



Nella degustazione i bicchieri vengono disposti orizzontalmente. Il vino si serve partendo dal bicchiere più a sinistra fino a quello più a destra.

# Disposizione dei bicchieri

## Disposizione Classica



Flûte, Acqua, Rosso, Bianco

## Disposizione Moderna



Flûte, Rosso, Bianco, Acqua

## Disposizione Alternativa



Flûte  
Rosso, Bianco, Acqua

# Disposizione dei bicchieri

## Disposizione Classica



Flûte, Acqua, Rosso, Bianco

## Disposizione Moderna



Flûte, Rosso, Bianco, Acqua

## Disposizione Alternativa



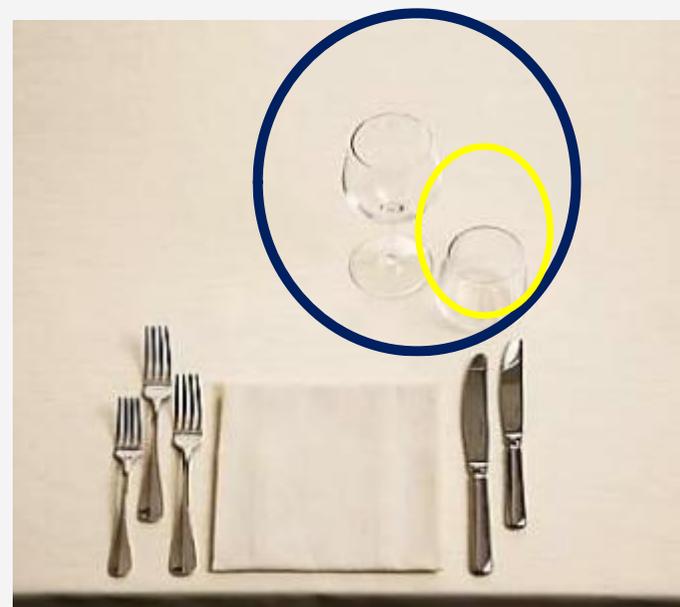
Flûte  
Rosso, Bianco, Acqua

# Disposizione dei bicchieri



Nel caso in cui per l'acqua fosse utilizzato un tumbler sarà il più vicino alla punta del coltello

I bicchieri vengono allineati alla punta del coltello





Spumante

Rosso

Bianco

H<sub>2</sub>O

FOND. 1936

**CESARI**

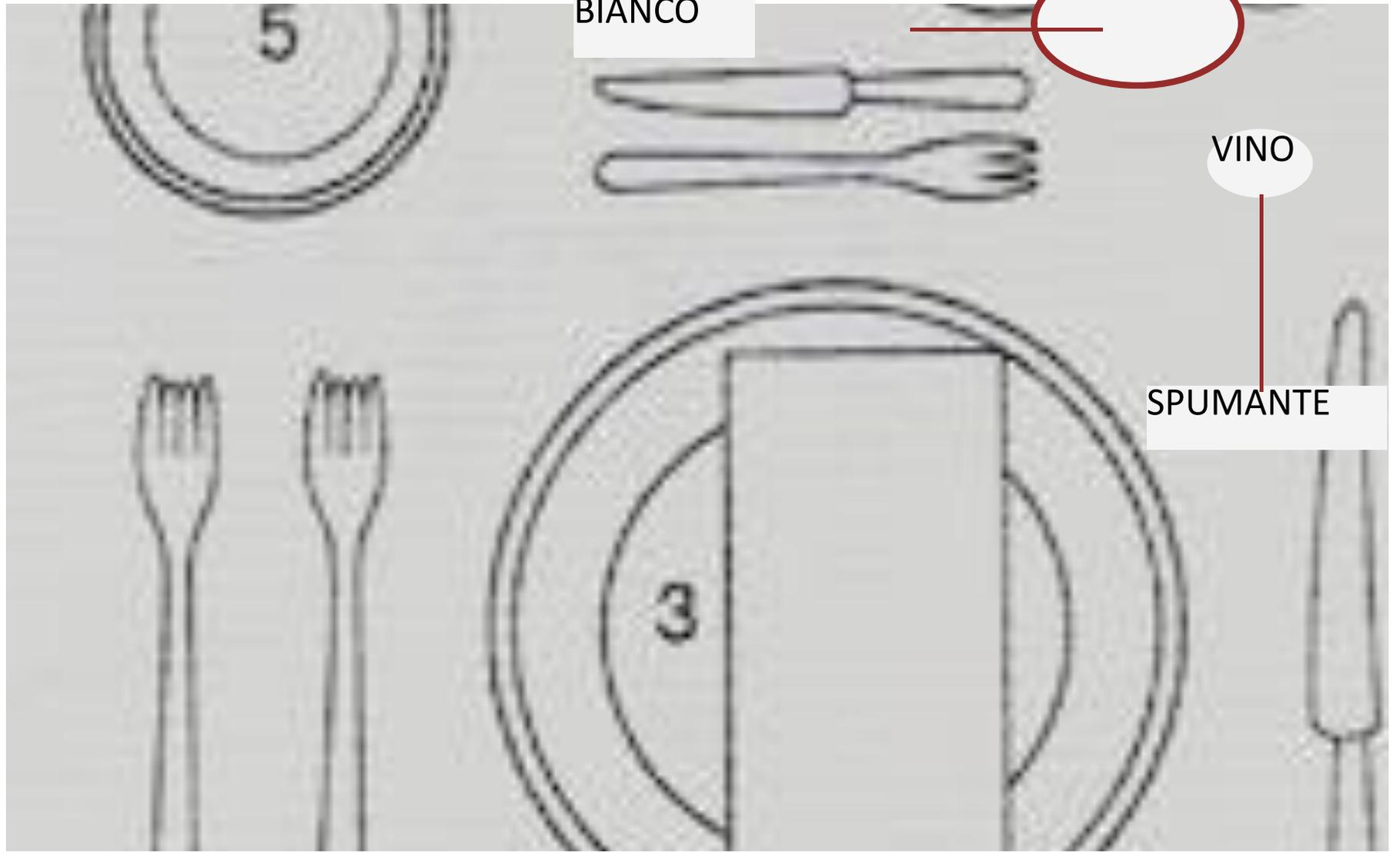
DOLCE

ROSSO

BIANCO

VINO

SPUMANTE



# Riepilogando

## Degustazione

- Bicchiere con caratteristiche standard
- Servizio da sinistra verso destra

## Servizio a tavola

- Bicchieri diversi per forme e dimensioni
- Servizio a seconda del tipo di mise en place





- Strumenti del Sommelier
  - Il Tastevin
  - Apertura di una Bottiglia
  - Apertura di uno Spumante
  - Il Decanter e la decantazione
  - La Mise en Place
- **Il Servizio del Vino**
  - Le temperature di servizio
  - La corretta temperatura del vino
  - La successione dei vini a tavola
  - I Biccheri
  - Le Bottiglie
  - La Cantina Ottimale
  - I Banchi d'assaggio
  - La Carta dei Vini
  - Il Carrello dei vini

# Regole

## Il Sommelier

- **Presenta** la bottiglia a sinistra del cliente che l'ha ordinata
- Prosegue con l'**apertura** della bottiglia ed eventuale analisi organolettica del vino.
- **Versa da destra** una piccola quantità di vino al cliente che l'ha ordinato e attende l'assenso prima di proseguire

# Servizio

## Il Sommelier

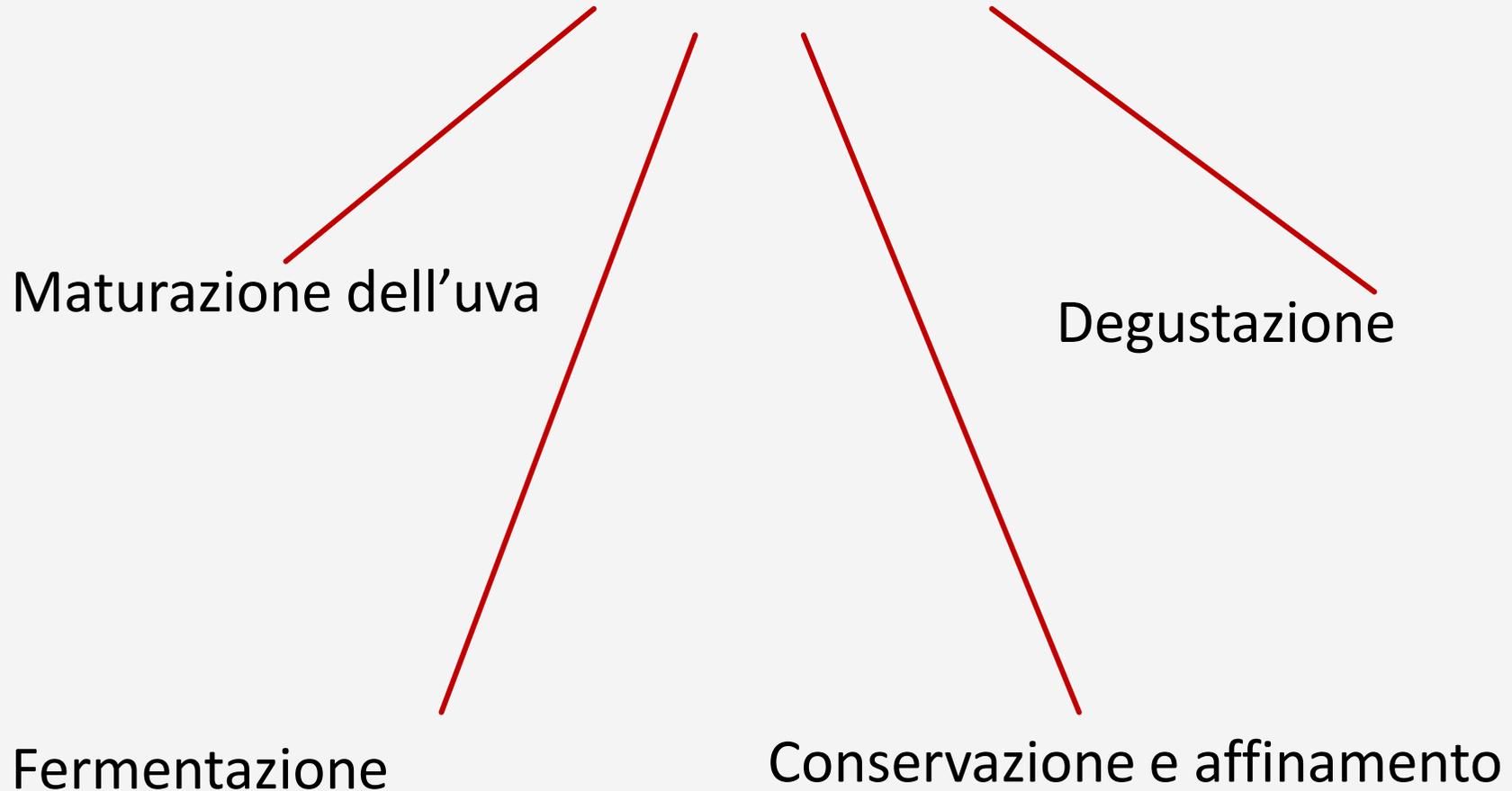
- **Prosegue** il servizio degli altri commensali secondo l'ordine delle precedenzae
- Si muove intorno al tavolo **in senso orario**, ricordare sempre di servire chi ha ordinato il vino
- **Posa la bottiglia** sul gueridon con l'etichetta rivolta verso il cliente
- Serve sempre il **vino prima della pietanza** in abbinamento



- Strumenti del Sommelier
  - Il Tastevin
  - Apertura di una Bottiglia
  - Apertura di uno Spumante
  - Il Decanter e la decantazione
  - La Mise en Place
  - Il Servizio del Vino
  - **Le temperature di servizio**
    - La corretta temperatura del vino
    - La successione dei vini a tavola
  - I Biccheri
  - Le Bottiglie
  - La Cantina Ottimale
  - I Banchi d'assaggio
  - La Carta dei Vini
  - Il Carrello dei vini

# TEMPERATURA

Fattore fondamentale lungo tutta la vita di un vino



# Come la temperatura influenza i nostri sensi



Sotto i **6°** i profumi diventano quasi impercettibili  
Sopra i **20°** il profumo diviene poco elegante

# Come la temperatura influenza i nostri sensi

GUSTO



## TEMPERATURE BASSE

- Aumentano la percezione delle sensazioni dure
- Aumentano la percezione delle note amare

## TEMPERATURE ALTE

- Aumentano la percezione delle sensazioni morbide
- Attenuano la percezione delle note amare

# Come la temperatura influenza i nostri sensi

PUNGENZA

## TEMPERATURE BASSE

- L'anidride carbonica si libera più lentamente
- Il perlage risulta più sottile, persistente e piacevole

## TEMPERATURE ALTE

- L'anidride carbonica si libera molto rapidamente
- Il perlage risulta più grossolano, poco persistente ed invadente

°C	TIPOLOGIA
6-8	SPUMANTI SECCHI E DOLCI, VINI AROMATIZZATI
8-10	VINI BIANCHI SECCHI GIOVANI E FRUTTATI
10-12	VINI BIANCHI SECCHI AROMATICI, VINI ABBOCCATI
12-14	VINI ROSATI, VINI NOVELLI
14-16	VINI ROSSI LEGGERI (POCO TANNICI)
16-18	VINI ROSSI MEDIAMENTE STRUTTURATI
18-20	GRANDI VINI ROSSI INVECCHIATI, VINI ROSSI DI GRANDE CORPO



- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- **La corretta temperatura del vino**
- La successione dei vini a tavola
- I Bicchieri
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini

# La temperatura ambiente

Prelevando una bottiglia dalla scaffalatura in sala la temperatura può variare

17°

Sala non riscaldata  
in inverno

30°

Sala non climatizzata  
in estate

---

La temperatura ambiente  
non esiste!!

# Evitare gli shock termici



# Dal freddo al caldo

Dalla cantina alla tavola

Basta lasciare la bottiglia in un  
**ambiente più caldo**



Per velocizzare...

- avvolgere un **panno caldo** intorno alla bottiglia
- immergere la bottiglia in un **secchiello con acqua tiepida**

# Dal caldo al freddo

Riporre le bottiglie in frigorifero



Utilizzare un secchiello con acqua e ghiaccio

# L'armadio a vino



Diversi piani con diverse temperature

Il vino è pronto per essere servito!

# Suggerimento...

Versando il vino la  
temperatura sale di  
circa un grado



Servire il vino leggermente più freddo soprattutto  
in ambienti caldi



- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- **La successione dei vini a tavola**
- I Bicchieri
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini

# La successione dei vini

Per creare un binomio perfetto tra vino e portate, è fondamentale seguire delle regole di successione dei vini a tavola.

Non si può iniziare un pasto con un vino importante, strutturato e corposo per poi passare ad un vino leggero, né si può iniziare con un vino molto alcolico per poi servirne uno poco alcolico.



# La successione dei vini

SUCCESSIONE  
ALCOLICA

i vini meno alcolici si  
servono prima di quelli  
più alcolici

SUCCESSIONE  
CRONOLOGICA

i vini giovani precedono  
quelli più vecchi

SUCCESSIONE  
CROMATICA

i vini bianchi precedono  
quelli rosati e quelli rossi

# La successione dei vini

- Prima i vini più freddi poi quelli più caldi
- Prima i vini leggeri poi quelli più strutturati
- I vini aromatici si servono dopo quelli meno aromatici
- Prima i vini secchi poi quelli dolci

RICORDARSI CHE:  
IL VINO VA SERVITO SEMPRE PRIMA DELLA PIETANZA IN  
ABBINAMENTO!!!





- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- La successione dei vini a tavola
- **I Bicchieri**
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini

# Funzione del bicchiere:

Esaltare le caratteristiche organolettiche del vino



REGOLA GENERALE:

A ogni tipologia di vino il suo bicchiere

Compito del sommelier è scegliere il giusto bicchiere, prestando particolare attenzione al tipo di **imboccatura** e all'**ampiezza** del calice



## IMBOCCATURA STRETTA:

Favorisce la concentrazione dei profumi verso il  
naso.



Adatto a vini dai profumi semplici e poco  
intensi



# IMBOCCATURA LARGA:

Favorisce la dispersione dei profumi.



Vini dal profumo intenso e dall'elevata  
potenza alcolica



## CALICE AMPIO:

Facilita l'ossigenazione e la liberazione del bouquet.

Vini maturi, di grande struttura ed intensità olfattiva

# CALICE MENO AMPIO:

Evita un'eccessiva ossigenazione del vino e una dispersione dei profumi.



Vini giovani, poco strutturati, non molto intensi

# Riassumendo...

<b>BOCCA STRETTA</b>	<b>BOCCA LARGA</b>	<b>BICCHIERE AMPIO</b>	<b>BICCHIERE MENO AMPIO</b>
CONCENTRA PROFUMI	DISPERDE PROFUMI	OSSIGENA IL VINO	TRATTIENE I PROFUMI
VINI POCO PROFUMATI	VINI MOLTO PROFUMATI	VINI MATURI	VINI GIOVANI



- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- La successione dei vini a tavola
- I Bicchieri
- **Le Bottiglie**
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini



# ...Antenati



Otre in pelle



Anfore in terracotta

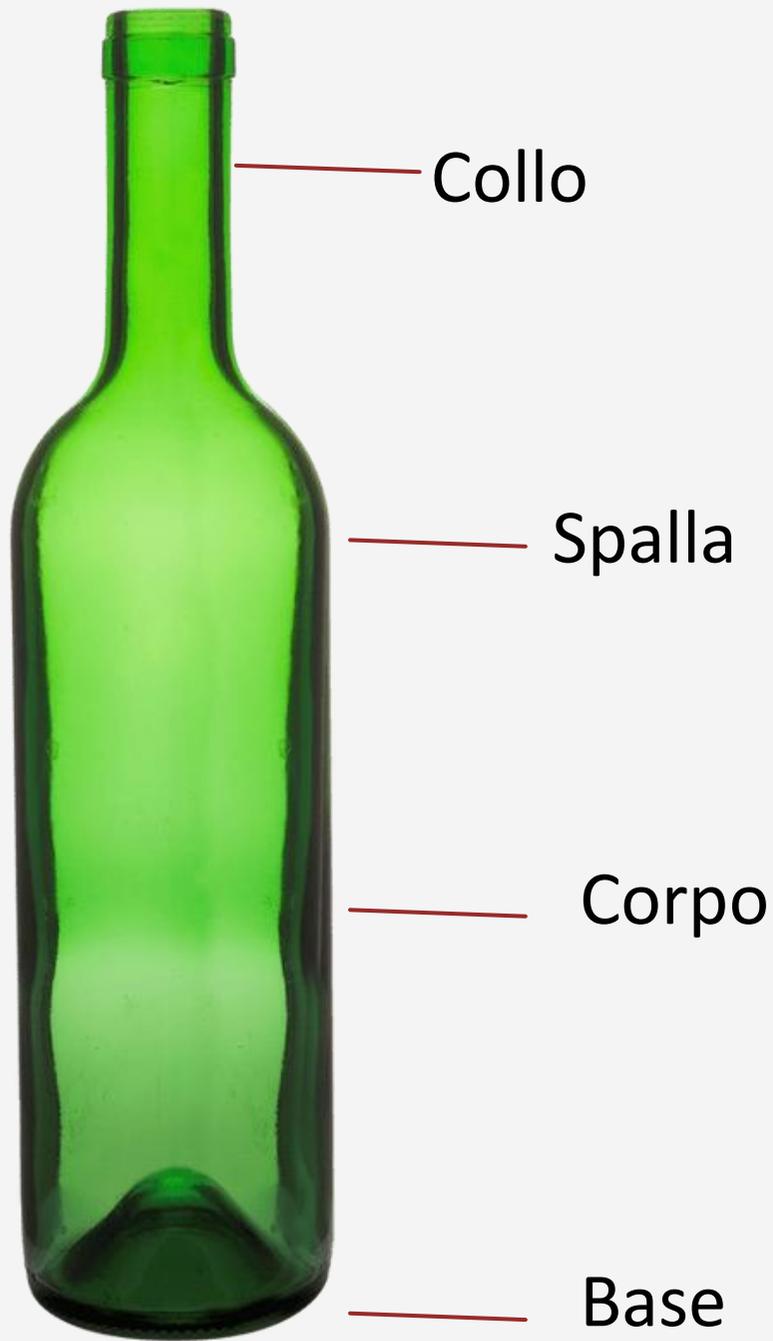


Caraffe in argilla

# Funzioni della bottiglia



- Trasporto
- Stoccaggio
- Conservazione
- Affinamento
- Servizio



## COLORE VETRO

Il vetro scuro  
protegge il vino  
dalla luce ed aiuta  
quindi nella sua  
conservazione.

# Le tipologie di bottiglia



Champagnotta



Champagnotta Prestige Cuvée

Vetro particolarmente spesso per resistere alla pressione

# Le tipologie di bottiglia



Bordolese



Bordolese a spalla alta, o Golia

Spalla accentuata per bloccare eventuali sedimenti dati dall'invecchiamento

# Le tipologie di bottiglia



Borgognona



Albeisa

Di forma simile, utilizzate entrambe sia per i vini bianchi che quelli rossi

# Le tipologie di bottiglia



Alsaziana



Renana

Perfette per vini bianchi che non lasciano deposito

# Le tipologie di bottiglia



Anfora, creata per l'azienda vinicola Fazi Battaglia



Porto, usata anche per Sherry e Madeira

# Le tipologie di bottiglia

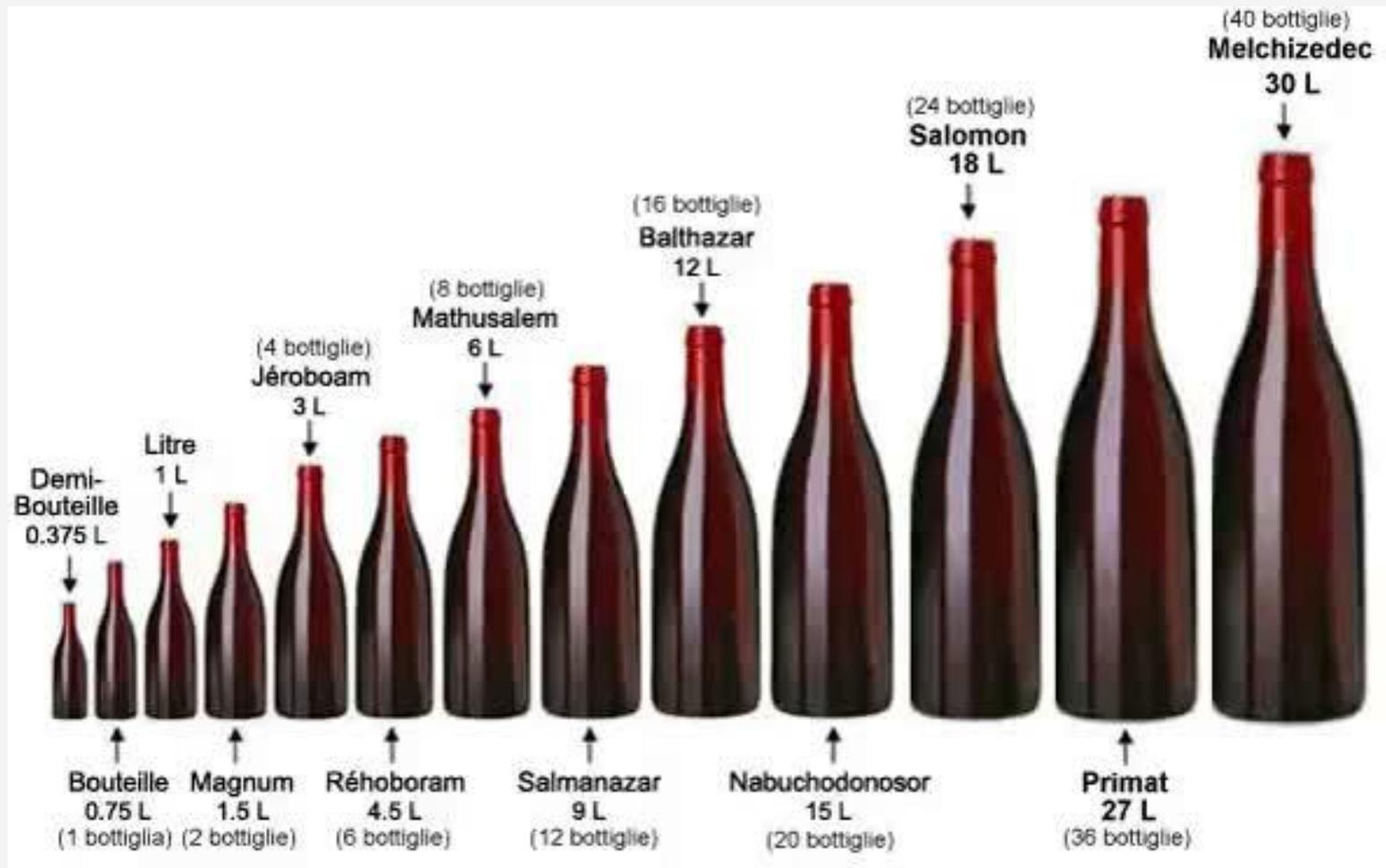


Marsalese, tipica della zona di Marsala



Pulcianella, originaria di Montepulciano

Con l'aumentare della capacità della bottiglia il vino maturerà più lentamente





- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- La successione dei vini a tavola
- I Bicchieri
- Le Bottiglie
- **La Cantina Ottimale**
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini

# Umidità

L'igrometro

dovrebbe indicare

un grado di umidità

tra il 65 e il 75%. Un

ambiente troppo

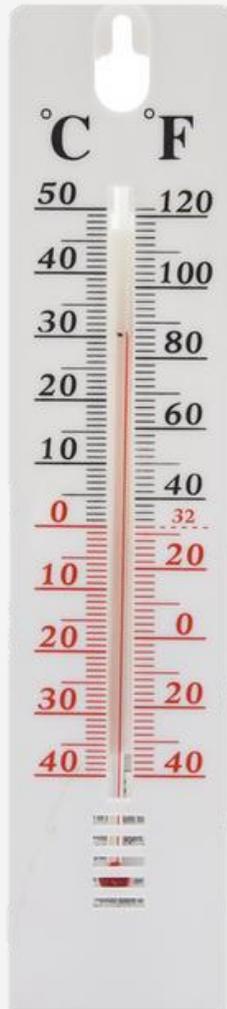
asciutto

rischierebbe di

seccare il tappo.



# Temperatura



Ideale tra i 12° e i 15°. Fondamentale evitare “shock termici” e sbalzi di temperatura che fanno dilatare e contrarre il vino.

# Luce



Da tenere il più possibile bassa, poiché accelera l'invecchiamento dei vini.

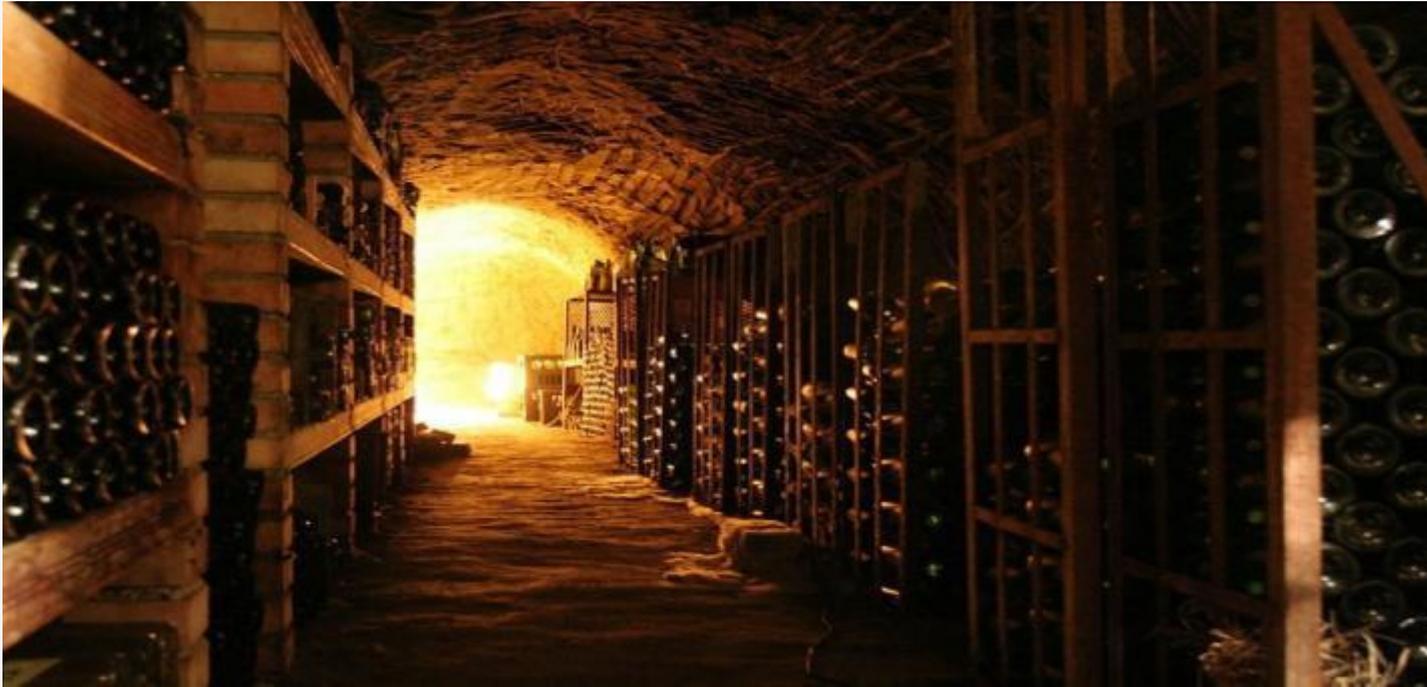
# Odori

Il vino assorbe gli odori, pertanto la cantina non va utilizzata come magazzino.



# Areazione

L'aria va rinnovata lentamente ma continuamente per limitare la formazione di muffe e la stagnazione degli odori.



# Vibrazioni

La cantina dovrebbe trovarsi lontana da fonti rumorose o in luoghi soggetti a vibrazioni continue.



# Disposizione

■ Vini rossi di grande struttura

■ Vini rossi

■ Vini Rosati

■ Vini Bianchi

■ Spumanti



Conservare i vini in posizione orizzontale. In mancanza di spazio lasciare in verticale i vini di pronta beva ed i liquorosi



# SOLUZIONI DOMESTICHE...

FOND. 1936

**CESARI**



- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- La successione dei vini a tavola
- I Bicchieri
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- **I Banchi d'assaggio**
- La Carta dei Vini
- Il Carrello dei vini

# Cosa sono

- Postazioni per la mescita del vino allestite secondo precise caratteristiche

La degustazione può essere effettuata per:

- Ordine geografico
- Tipologia
- Azienda
- A tema

# Il Sommelier

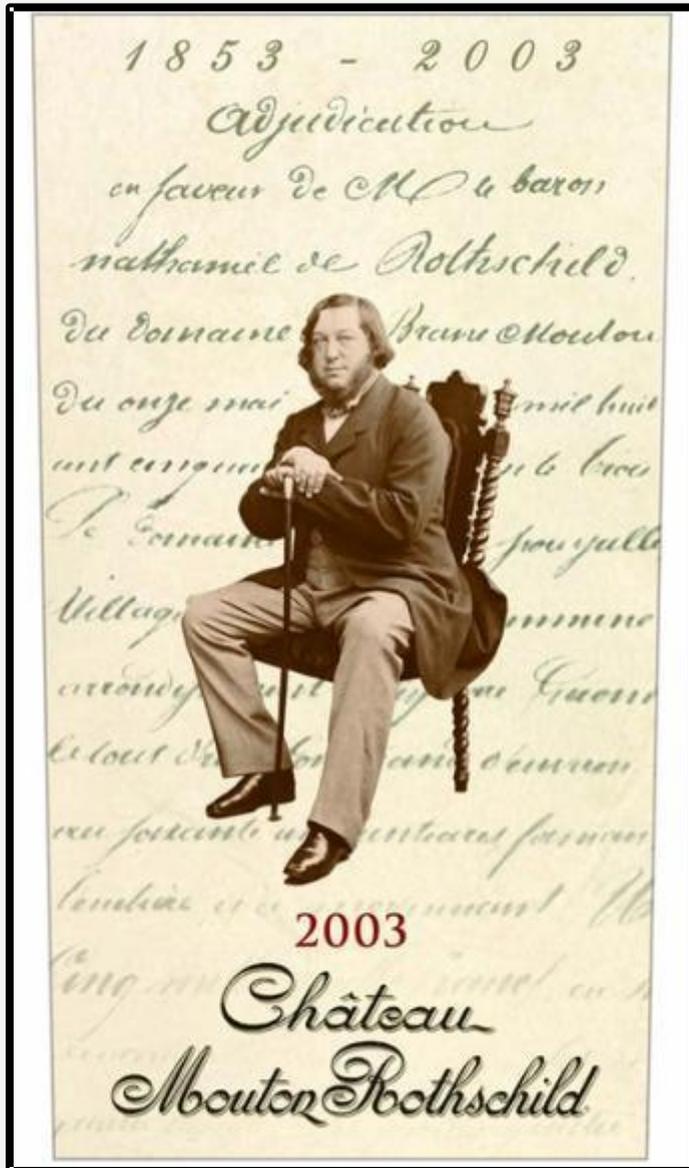
E' posizionato dietro al tavolo e si occupa dell'organizzazione del suo spazio e del servizio dei vini, avendo sempre a disposizione l'attrezzatura necessaria:



# Da tenere sopra il tavolo



# Da tenere sopra il tavolo



# Da tenere sotto il tavolo



- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- La successione dei vini a tavola
- I Bicchieri
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- **La Carta dei Vini**
- Il Carrello dei vini



La “*Carta dei Vini*” è l’elenco dei vini disponibili in un ristorante con il relativo prezzo. NON deve presentare cancellature, macchie e vini non disponibili. DEVE avere una corretta sequenza, un ordine e una giusta quantità di informazioni.

Può essere compilata secondo diversi criteri:

- Per tipo di vino
- Per Regioni Viticole
- Per Zone Viticole
- Per Tipologie di vino

È obbligatoria  
per legge!



## VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA

*Struttura media, buona persistenza aromatica, buona freschezza, buona acidità e definizione, a volte affiancati da delicato corredo di spezie, erbe aromatiche e note erbacee. Al palato offrono freschezza, ammicci quasi nulle e marginale e adeguata quota di morbidezza; per queste caratteristiche sono spesso vini che paiono già equilibrati e quindi di facile approccio gustativo. Adatti alle bruschette, primi piatti con sughi profumati, carni rosse.*

45. 14 OTTOBRE Cuvata 90%, Uva Rare 10%	Igt	OLMO ANTICO	Lombardia
46. GARDA CLASSICO GROPPELLO MARO Groppello 100%	Doc	COSTARA	Lombardia
47. BARDOLINO CLASSICO TACCHETTO Corvina 80%, Merlot 17%, Rondinella 3%	Doc	GIUSEPPE RIZZARDI	Veneto
48. SANGA Sangiovese 60%, Syrah 40%	Igt	ROCCA DELLE MACIE	Toscana
49. PENISOLA SICILIANA GIACOMO Aglanico, Pinelupo, Sciaccato	Doc	GRITTA DEL SOLE	Campania
50. CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO MANIACO Nero d'Avola 60%, Fuggato 40%	Docg	PIERO GALLI	Sicilia

## VINI ROSSI IMPORTANTI DI GRANDE STRUTTURA

*Dai profumi ampi, nobili, strutturati spesso con note di spezie, erbe aromatiche e note erbacee, fuori appuntiti, tabacco, pepe, chiodi di garofano e aromi legati ai legni di maturazione. Al palato sono di notevole struttura, spesso contraddistinti da densa presenza amica, calore e adeguata componente di freschezza. Sono vini di sicura longevità e notevole persistenza. Adatti a piatti molto strutturati, salati, speziati e a carni rosse elaborate.*

51. BARRARESCO Nebbiolo 100%	Docg	GAJA	Piemonte
52. BARRARESCO RIZZI BORTO Nebbiolo 100%	Docg	RIZZI	Piemonte
53. BAROLO BRICCO ROCCHE PRAPÒ Nebbiolo 100%	Docg	CRETTO	Piemonte
54. BARBERA D'ALBA MARON Barbera 100%	Doc	MATTEO CONSIGLIA	Piemonte
55. LANGHE ROSSI HAYS Syrah 95%, Cabernet 5%	Doc	GILARDI	Piemonte
56. GATTINARA VIGNETO SAN FRANCESCO Nebbiolo 100%	Docg	ANTONIOLO	Piemonte
57. VALTILLINA SUPERIORE PRESTIGIO Nebbiolo 100%	Docg	TRACCA	Lombardia
58. AICD ADIGE PINOT NERO BARTHENAU VIGNA S. URBANO Pinot Nero 100%	Doc	HORSTREITER	Alto Adige
59. SAN LEONARDO Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%	Igt	TENUTE SAN LEONARDO	Trentino
60. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%	Doc	ALLEGRI	Veneto
61. VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSA Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10%	Doc	ZINATO	Veneto
62. VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETO SANT'URBANO Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara e Corvina 5%	Doc	SPERI	Veneto



- Strumenti del Sommelier
- Il Tastevin
- Apertura di una Bottiglia
- Apertura di uno Spumante
- Il Decanter e la decantazione
- La Mise en Place
- Il Servizio del Vino
- Le temperature di servizio
- La corretta temperatura del vino
- La successione dei vini a tavola
- I Bicchieri
- Le Bottiglie
- La Cantina Ottimale
- I Banchi d'assaggio
- La Carta dei Vini

## ■ Il Carrello dei vini

Avere una buona scelta di vini alla mescita significa avere la possibilità di dare ai propri commensali di:

- Degustare diversi vini
- Abbinare ogni piatto al vino più adatto
- Mettere d'accordo persone con gusti differente
- Tenere la cantina sempre in “movimento

- **Spumante:** 1 o 2, magari un metodo classico e uno Charmat
- **Vino bianco leggero:** da proporre come aperitivo o con antipasti
- **Vino bianco di media struttura:** da abbinare ai primi piatti o piatti di pesce o carni bianche
- **Vino rosso giovane e leggero:** da accostare a primi piatti al pomodoro, pesci conditi e carni bianche
- **Vino rosso di media struttura:** da provare con pesci con salse, carni bianche elaborate e carni rosse
- **Vini dolci:** da sperimentare con diversi abbinamenti

# Grazie per l'attenzione e studiate!

