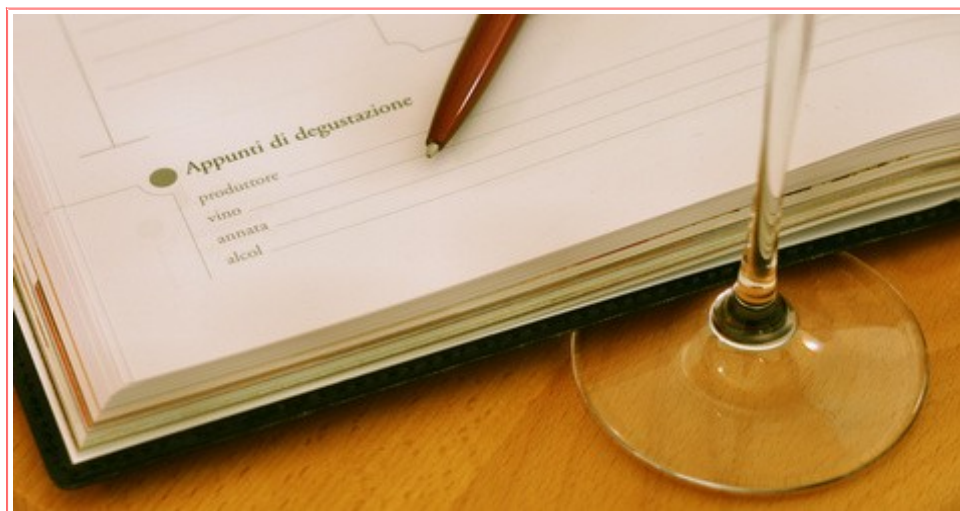


CORSO DI PRIMO LIVELLO

TRENTO - PRIMAVERA 2019



Martedì 15 gennaio - LA FIGURA DEL SOMMELIER

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier. Presentazione del Corso. La figura del sommelier nella moderna ristorazione. Il tastevin, il bicchiere da degustazione e gli altri attrezzi del sommelier. Dimostrazioni pratiche di servizio. Introduzione alla degustazione.

Degustazione guidata di tre vini monovarietali rappresentativi.

Martedì 22 gennaio - VITICOLTURA

Viticultura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo. Ciclo biologico della vite. I sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia. L'ambiente pedoclimatico. I principali vitigni autoctoni e internazionali.

Degustazione guidata di tre vini monovarietali rappresentativi.

Martedì 29 gennaio - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO

Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.

Degustazione guidata di tre vini monovarietali rappresentativi.

Martedì 5 febbraio - ENOLOGIA: I COMPONENTI E L'EVOLUZIONE DEL VINO

Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Stabilizzazione e correzioni del vino, pratiche di cantina. Brevi cenni su alterazioni, difetti e malattie. La composizione del vino in funzione della degustazione.

Degustazione guidata di tre vini monovarietali rappresentativi.

Martedì 12 febbraio - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

L'analisi sensoriale. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame visivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame visivo.

Degustazione guidata di tre vini utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.

Giovedì 14 febbraio - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO

Le famiglie dei profumi. La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame olfattivo.

Degustazione guidata di tre vini utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.

CORSO DI PRIMO LIVELLO

TRENTO - PRIMAVERA 2019



Martedì 19 febbraio - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Le sensazioni gustative, tattili e gusto-olfattive. La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame gusto-olfattivo.

Esercitazione con soluzioni di acqua con glicerina, zucchero, alcol etilico buongusto, acido citrico o tartarico, tannini e sale, per valutare le sensazioni di "morbidezza" e di "durezza". Degustazione guidata di un vino rosso importante, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

Giovedì 28 febbraio - LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE

La classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC e DOCG. Come si legge un'etichetta. Cenni sulle principali normative vitivinicole nei paesi della UE. Caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.

Degustazione guidata di un vino VDT o IGT della regione, di uno DOC e di uno DOCG, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva.

Giovedì 7 marzo - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi, Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

Degustazione guidata di tre vini delle tipologie trattate, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

Martedì 12 marzo - I DISTILLATI (Grappa, Whisky, Cognac, Armagnac, Rum, Calvados, Tequila, Vodka, Gin...) E LIQUORI (nazionali ed esteri)

I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. La classificazione dei liquori.

Degustazione guidata di un distillato di cereali, uno di vino e uno di vinaccia.

Martedì 19 marzo - LA BIRRA

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Degustazione guidata di quattro tipologie di birra: alta fermentazione, bassa fermentazione, fermentazione spontanea e una artigianale italiana.

Martedì 26 marzo - SPUMANTE

Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri. Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci.

Degustazione guidata di tre vini delle tipologie trattate, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva

Martedì 2 aprile - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

La cantina del ristorante. La carta dei vini. La conservazione del vino, la cantina e le sue caratteristiche. Pratiche di servizio.

Degustazione guidata di tre vini di diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

data da definire - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

Martedì 16 aprile - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Prova scritta e di degustazione, con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione. *Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

CORSO DI PRIMO LIVELLO

TRENTO - PRIMAVERA 2019



INFORMAZIONI E PREISCRIZIONI

www.aistrentino.it

Segreteria A.I.S. Trentino:

tel: 348.1486308 (orario d'ufficio)

info@aistrentino.it

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 600,00 *comprensiva di quota corso e quota associativa A.I.S. 2019*
(da versare via bonifico bancario dal 4 al 10 gennaio 2019)

€ 520,00 costo del Corso;
€ 80,00 quota iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, **valida per l'anno 2019:**
da diritto a ricevere lo scudetto dell'A.I.S.,
la **Guida Vitae** dedicata ai vini d'Italia e
Vitae la rivista trimestrale

L'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i Corsi e le altre attività associative.

SEDE DEL CORSO

Palazzo Trautmannsdorf
via del Suffragio, 3 - Trento

SUPPORTI DIDATTICI

I supporti didattici permettono ai Corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione ed interesse, in modo efficace e divertente.

ORARIO LEZIONI

dalle 20.30 alle 23.00

Il materiale didattico fornito è di grande pregio:
i due libri di testo A.I.S. del Primo Livello
(**Il Mondo del Sommelier; La Degustazione**),
una valigetta con 4 calici da degustazione
InAlto TRE SENSI di Bormioli Rocco, il **cavatappi**, il
quaderno per le prove pratiche di degustazione).

Termine delle iscrizioni: Venerdì 4 gennaio 2019

Per lo svolgimento del corso è necessario un numero minimo di partecipanti.

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

Per motivi organizzativi relativi alle iscrizioni ed alla distribuzione del materiale didattico,
la **Segreteria A.I.S. Trentino** sarà aperta in sede del Corso:

Martedì 15 gennaio dalle ore 19.45 alle ore 20.15

Calendario sintetico delle lezioni

(Le lezioni potranno subire cambiamenti in ordine di data)

| Data | Argomento |
|----------------------------|---|
| <i>Martedì 15 gennaio</i> | La figura del Sommelier |
| <i>Martedì 22 gennaio</i> | Viticoltura |
| <i>Martedì 29 gennaio</i> | Enologia 1 |
| <i>Martedì 5 febbraio</i> | Enologia 2 |
| <i>Martedì 12 febbraio</i> | Tecnica degustazione - Esame visivo |
| <i>Giovedì 14 febbraio</i> | Tecnica degustazione - Esame olfattivo |
| <i>Martedì 19 febbraio</i> | Tecnica degustazione - Esame Gustolfattivo |
| <i>Giovedì 28 febbraio</i> | Legislazione |
| <i>Giovedì 7 marzo</i> | I vini passiti, vendemmie tardive, da ghiaccio e liquorosi |
| <i>Martedì 12 marzo</i> | Spumanti |
| <i>Martedì 19 marzo</i> | I distillati |
| <i>Martedì 26 marzo</i> | La Birra |
| <i>Data da definire</i> | Visita ad un'Azienda viticola |
| <i>Martedì 2 aprile</i> | Le funzioni del Sommelier |
| <i>Martedì 16 Aprile</i> | Autovalutazione |