



### **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.*

### **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.*

### **ENOLOGIA parte 1 - 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.*

### **ENOLOGIA parte 2 - 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*

### **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.*

### **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.*

### **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.*

### **SPUMANTI**

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*

### **VINI PASSITI, VENDEMMIE TARDIVE, VINI BOTTRITIZZATI, ICEWINE, LIQUOROSI e AROMATIZZATI**

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmie tardive, vini bottrizzati, icewine, liquorosi e 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.*

## **LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA TERRITORIALE**

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.*

## **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 tre distillati: uno di vinaccia, uno di vino e uno di cereali.*

## **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.*

## **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.*

**QUIZ DI VERIFICA ONLINE** con correzione automatica e con fornitura di n. 1 credito formativo nel caso di raggiungimento di 12 punti su 20.

## **APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE con fornitura di n. 1 credito formativo**

Prova di degustazione in aula, 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 A e di un vino B (come prove per i Corsisti).*

*Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

**Termine delle iscrizioni: Venerdì 10 settembre 2021**

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

## INFORMAZIONI:

**Delegato AIS del Trentino Orientale: Sommelier Giulio Rizzi**

tel: 340. 970 52 07    [giulio.rizzi@aistrentino.it](mailto:giulio.rizzi@aistrentino.it)

**Segreteria didattica AIS Trentino: Sommelier Gyorgyi Fieszl**

tel: 348.148 63 08 [info@aistrentino.it](mailto:info@aistrentino.it)

## Calendario sintetico delle lezioni

| Data                      | Argomento   |
|---------------------------|---|
| martedì 28 settembre 2021 | La Figura del Sommelier                               |
| giovedì 30 settembre 2021 | Viticultura   |
| mercoledì 6 ottobre 2021  | Enologia parte 1                                      |
| giovedì 7 ottobre 2021    | Enologia parte 2                                      |
| martedì 12 ottobre 2021   | Tecnica della degustazione - esame visivo             |
| giovedì 14 ottobre 2021   | Tecnica della degustazione - esame olfattivo          |
| martedì 19 ottobre 2021   | Tecnica della degustazione - esame gusto olfattivo    |
| giovedì 21 ottobre 2021   | I vini fortificati, passiti, vendemmie tardive, etc.. |
| martedì 26 ottobre 2021   | Gli Spumanti  |
| giovedì 28 ottobre 2021   | Legislazione ed enografia territoriale                |
| martedì 2 novembre 2021   | I distillati  |
| giovedì 4 novembre 2021   | Le Birre  |
| martedì 9 novembre 2021   | Le funzioni del Sommelier                             |
| giovedì 11 novembre 2021  | Quiz di verifica online                               |
| martedì 16 novembre 2021  | Approfondimento sulla degustazione e correzione quiz  |

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

## **SEDE DEL CORSO:**

**in VAL DI FASSA - IN DEFINIZIONE**

**ORARIO LEZIONI: 20:30 - 23:00**

## **FREQUENZA**

In ogni livello del corso AIS sono ammesse al massimo due assenze. Il loro superamento preclude l'accesso al livello successivo.

## **COVID-19**

AIS Trentino svolge la propria attività associativa e didattica nel rispetto delle norme per prevenire la diffusione del Coronavirus Sars-Cov-2.

Sono previsti: rilevamento della temperatura corporea, sanificazione delle mani e delle superfici, modulistica e posti assegnati per il rintracciamento dei contatti, indossare le mascherine fino al momento delle prove di degustazione, utilizzo dei calici personali, mantenimento della distanza interpersonale tra i corsisti, arieggiamento dei locali utilizzati.

Nel caso di eventuale "lockdown", AIS Trentino si riserva la possibilità di proseguire con le parti teoriche delle lezioni online e ad organizzare gli appuntamenti delle degustazioni guidate alla nuova riapertura. Non sono previsti rimborsi.

## **COSTO di PARTECIPAZIONE**

**€ 740,00** comprensiva di quota corso e quota associativa A.I.S. 2022

€ 650,00 costo del Corso

Materiale didattico: valigetta da degustazione con 4 calici modello InAlto Bormioli-AIS, cavatappi AIS; frangino di servizio AIS Tn, tovaglietta personale, 2 libri del testo AIS Primo Livello (Il Mondo del Sommelier e La degustazione), quaderno di degustazione AIS Primo Livello

€ 90,00 quota d'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, valida per l'anno 2022: da diritto a ricevere lo scudetto dell'A.I.S., la Guida Vitae dedicata ai vini d'Italia e la rivista trimestrale Vitae editi dall'Associazione Italiana Sommelier.

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

## **MODALITA' DI ISCRIZIONE**

Compilare il modulo online sul seguente link, vi arriverà la mail del ricevimento della segreteria:

<https://aistrentino.it/iscrizione-corso-primo-livello-ValdiFassa-Autunno-2021.html>

## **VERSAMENTO DEL COSTO DI PARTECIPAZIONE**

Il costo di partecipazione può essere versato, tramite bonifico bancario, al ricevimento della comunicazione email di accettazione dell'iscrizione.

**Acconto:** € 340,00 al momento della preadesione

**Saldo:** € 400,00 dall'11 al 20 settembre 2021

L'acconto versato verrà rimborsato solo nel caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Il mancato versamento nei tempi previsti produce la perdita del diritto di precedenza che verrà ceduto alle domande di iscrizione già in lista di attesa. Ricordiamo che in caso di mancata partecipazione al corso o interruzione della frequentazione non sono previsti rimborsi.

## **CERTIFICAZIONE DI PAGAMENTO**

Il corso di formazione per sommelier è un'attività istituzionale rivolta esclusivamente ai soci. Pertanto, trattandosi di un contributo supplementare per attività istituzionale di cui all'ultima parte del comma 4 art. 4 del DPR 633/1972 è un'operazione esclusa da IVA. Al saldo del costo previsto corrisponde emissione di regolare ricevuta di pagamento utilizzabile per tutti i fini previsti per legge.