



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

CORSO SOMMELIER PRIMO LIVELLO ALDENO

QUANDO

14.09.2023- 13.12.2023
dalle 20.30 alle 23.00
giorno di frequenza: giovedì

DOVE

Centro Formazione
AIS Trentino
ALDENO


COSTO CORSO

690€ comprensivo di quota associativa AIS 2024 (€90) che 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.

Programma

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

Viticoltura 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.

 *Degustazione guidata di tre vini, 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, BOTRITIZZATI, ICEWINE, LIQUOROSI E AROMATIZZATI

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmie tardive, vini botritizzati, 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 E LIQUORI

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

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.*

INFO E ISCRIZIONE

Termine delle iscrizioni: domenica 30 luglio 2023

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

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Compila il [modulo online](#), riceverai una mail di conferma dell'iscrizione con le modalità di pagamento dalla segreteria.

Le iscrizioni verranno accettate in ordine di arrivo.

Per maggiori info contatta la segreteria AIS Trentino telefono 348.148 63 08 o email info@aistrentino.it o visita il nostro sito www.aistrentino.it

