

CORSO DI SECONDO LIVELLO



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

AUTUNNO 2021



Un viaggio affascinante che porterà i corsisti a conoscere le regioni viticole d'Italia, di Francia, d'Europa e del resto del mondo attraverso la loro storia, i vitigni ed i vini più prestigiosi. Il perfezionamento costante della tecnica di degustazione diventa così elemento discriminante per apprezzare ogni singola sfumatura ed esprimere un giudizio professionale e oggettivo.

ARGOMENTI

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio. *Degustazione guidata di tre vini, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*

SVOLGIMENTO delle LEZIONI di ENOGRAFIA ITALIANA:

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia. *Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*

LE REGIONI VITICOLE ITALIANE:

VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA

LOMBARDIA E TRENTINO-ALTO ADIGE

PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

TOSCANA E LIGURIA

ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

CORSO DI SECONDO LIVELLO



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

AUTUNNO 2021

EMILIA-ROMAGNA E MARCHE

UMBRIA E LAZIO

PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA

SICILIA E SARDEGNA

SVOLGIMENTO delle LEZIONI di ENOGRAFIA EUROPEA E DEL RESTO DEL MONDO:

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA 1

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di **Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.**

Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA 2

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di **Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.**

Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.

VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.

VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini del **Libano, California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.**

Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.

AUTOVALUTAZIONE ED APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE (totale crediti formativi possibili: 4):

- **quiz di verifica online con correzione automatica con fornitura di n. 2 crediti formativi (nel caso di raggiungimento di 30 punti su 60).**

- **Prova di degustazione in aula con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio con fornitura di n. 2 crediti formativi (nel caso di raggiungimento di 6 punti su 10).**

Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti **del I e del II livello** e della **tecnica della degustazione.**

Degustazione di un vino A e un vino B come prova per i corsisti.



Calendario sintetico delle lezioni

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

Data	Argomento
<i>giovedì 2 settembre 2021</i>	Ripasso tecnica della degustazione
<i>martedì 7 settembre 2021</i>	Trentino-Alto Adige - Lombardia
<i>martedì 14 settembre 2021</i>	Piemonte Valle d'Aosta
<i>giovedì 16 settembre 2021</i>	Veneto – Friuli Venezia Giulia
<i>martedì 21 settembre 2021</i>	Viticoltura nei paesi europei
<i>giovedì 23 settembre 2021</i>	Emilia Romagna - Marche
<i>martedì 28 settembre 2021</i>	Francia 1
<i>giovedì 30 settembre 2021</i>	Francia 2
<i>martedì 5 ottobre 2021</i>	Abruzzo - Molise - Campania
<i>giovedì 7 ottobre 2021</i>	Umbria - Lazio
<i>martedì 12 ottobre 2021</i>	Sicilia - Sardegna
<i>giovedì 14 ottobre 2021</i>	Toscana - Liguria
<i>martedì 19 ottobre 2021</i>	Puglia - Basilicata - Calabria
<i>giovedì 21 ottobre 2021</i>	Viticoltura nei paesi del mondo Prova di degustazione di 1 vino
<i>giovedì 28 ottobre 2021</i>	Somministrazione Quiz di Verifica Online

Termine delle iscrizioni: Lunedì 16 Agosto 2021

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

CORSO DI SECONDO LIVELLO



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

AUTUNNO 2021

SEDE DEL CORSO: CENTRO FORMAZIONE di AIS TRENINO - Viale Europa, 2 38060 Aldeno (TN)

PERIODO LEZIONI: 02.09.2021 - 28.10.2021 ORARIO delle LEZIONI: 20:30 - 23:00
VERSAMENTO DEL COSTO DI PARTECIPAZIONE

€ 640,00

da versare via bonifico bancario dal 17.08.2021 al 25.08.2021

Il costo comprende i testi didattici (Il Vino Italiano in due volumi, Il Vino nel Mondo, il Quaderno delle Degustazioni) e le degustazioni guidate per 15 lezioni.

Non comprende la quota associativa 2021 (€ 90,00) che il socio versa DIRETTAMENTE ad AIS NAZIONALE ed è obbligatoria per poter accedere all'iscrizione. Sul seguente link è possibile verificare lo stato di socio AIS e effettuare il pagamento della quota:

<https://aisitalia.it/pagamento-quote-online.aspx#.YPhYE3VfjWA>

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.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

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

<https://aistrentino.it/iscrizione-corso-secondo-livello-Aldeno-Autunno-2021.html>

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.

Il costo di partecipazione può essere versato solo al raggiungimento del numero minimo di allievi previsto, che viene segnalato con la **comunicazione dell'accettazione dell'iscrizione**. 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.**