

CORSO DI PRIMO LIVELLO

TRENTO – AUTUNNO 2020



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 - 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 - 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.

CORSO DI PRIMO LIVELLO

TRENTO – AUTUNNO 2020



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

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, 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.

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.

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.

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.

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.

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 – AUTUNNO 2020



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

Termine delle iscrizioni: Lunedì 31 Agosto 2020

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:

Mercoledì 9 settembre dalle ore 20.00 alle 20.20

Calendario sintetico delle lezioni

Data	Argomento
mercoledì 09 settembre 2020	<i>LA FIGURA DEL SOMMELIER</i>
giovedì 10 settembre 2020	<i>VITICOLTURA</i>
mercoledì 16 settembre 2020	<i>ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO</i>
giovedì 17 settembre 2020	<i>ENOLOGIA - I COMPONENTI E L'EVOLUZIONE DEL VINO</i>
lunedì 21 settembre 2020	<i>TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO</i>
mercoledì 23 settembre 2020	<i>TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO</i>
lunedì 28 settembre 2020	<i>TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO</i>
mercoledì 30 settembre 2020	<i>SPUMANTI</i>
mercoledì 07 ottobre 2020	<i>LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE</i>
giovedì 08 ottobre 2020	<i>I DISTILLATI</i>
mercoledì 14 ottobre 2020	<i>LE FUNZIONI DEL SOMMELIER</i>
giovedì 15 ottobre 2020	<i>VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI</i>
mercoledì 21 ottobre 2020	<i>LA BIRRA</i>
giovedì 29 ottobre 2020	<i>APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE</i>

INFORMAZIONI:

Segreteria AIS Trentino e Delegata AIS del Trentino Centrale: Sommelier Györgyi Fieszl

tel: 348.148 63 08 info@aistrentino.it

Associazione Italiana Sommelier del Trentino info@aistrentino.it Tel: 348.1486308

CORSO DI PRIMO LIVELLO

TRENTO – AUTUNNO 2020



QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 620,00 comprensiva di quota corso e quota associativa A.I.S. 2021

da versare via bonifico bancario dal 01.09.2020 al 07.09.2020

€ 530,00 costo del Corso;

€ 90,00 quota iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, **valida per l'anno 2020:**

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: IN DEFINIZIONE

ORARIO LEZIONI: dalle 20.30 alle 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.

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.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Compilare il modulo online sul seguente link, scegliendo nell'apposita tendina **"Trento Corso di Primo Livello"**:

<https://www.aistrentino.it/iscrizione-corso-primi-livello-autunno-2020.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.

VERSAMENTO DEL COSTO DI PARTECIPAZIONE

Il costo di partecipazione può essere versato al ricevimento della comunicazione email di 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.**