



## 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 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 (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

*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 23 dicembre 2022**

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

## INFORMAZIONI:

**Segreteria AIS Trentino:**

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

## Calendario sintetico delle lezioni

Data	Argomento
martedì 17 gennaio 2023	La Figura del Sommelier
martedì 24 gennaio 2023	Viticoltura
martedì 31 gennaio 2023	Enologia parte 1
martedì 7 febbraio 2023	Enologia parte 2
martedì 14 febbraio 2023	Tecnica della degustazione - esame visivo
martedì 21 febbraio 2023	Tecnica della degustazione - esame olfattivo
martedì 28 febbraio 2023	Tecnica della degustazione - esame gusto olfattivo
martedì 7 marzo 2023	Spumanti
martedì 14 marzo 2023	Legislazione ed enografia territoriale
martedì 21 marzo 2023	I vini fortificati, passiti, vendemmie tardive, etc..
martedì 28 marzo 2023	I distillati
martedì 4 aprile 2023	Le Birre
martedì 11 aprile 2023	Le funzioni del Sommelier
giovedì 13 aprile 2023	Quiz di verifica online
martedì 18 aprile 2023	Approfondimento sulla degustazione e correzione quiz

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

### **COSTO di PARTECIPAZIONE**

€ 690,00 comprensiva di quota corso e quota associativa A.I.S. 2023

€ 600,00 da versare ad AIS Trentino via bonifico bancario dall'1 al 7 gennaio 2023

Il costo del Corso comprende il materiale didattico, le 15 lezioni e tutti gli assaggi previsti dal programma.

€ 90,00 quota iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, valida per l'anno 2023 da versare online direttamente all'Associazione Italiana Sommelier:

<https://www.aisitalia.it/associati-ad-ais/soci-italia/>

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.*

## SEDE DEL CORSO

CENTRO FORMAZIONE AIS TRENINO - Viale Europa, 2 38060 Aldeno (TN)

PERIODO DI LEZIONI: 17.01.2023 - 18.04.2023

GIORNO DI FREQUENZA: martedì                      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.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Compilare il modulo online sul seguente link, invieremo un'email con la conferma di partecipazione.

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeFCJnBERlRWWQbIPrJjSdGws4MRsu2hQTOzJjjMhuK6cIRbw/viewform?usp=pp\\_url](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeFCJnBERlRWWQbIPrJjSdGws4MRsu2hQTOzJjjMhuK6cIRbw/viewform?usp=pp_url)

**Le iscrizioni verranno accettate in ordine di arrivo.**

## 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.**