



Associazione Italiana  
Sommelier Trentino

# CORSO SOMMELIER PRIMO LIVELLO

## Riva del Garda

### QUANDO

14.09.2023- 11.12.2023  
dalle 15.00 alle 17.30  
giorno di frequenza: giovedì

### 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.


### DOVE

Centro Formazione  
Profess.Alberghiero-Enaip  
Rione Europa,3  
Riva del Garda

# 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: 31 agosto 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](mailto:info@aistrentino.it) o visita il nostro sito [www.aistrentino.it](http://www.aistrentino.it)**

