



AIS | Trentino

CORSO SOMMELIER PRIMO LIVELLO SORAGA

QUANDO

01.04.2025 - 29.05.2025
dalle 20.30 alle 23.00

DOVE

FASSA COOP MARGHERITA
Stradon de Fascia, 16
SORAGA

COSTO CORSO

€ 790,00 comprensivo di quota associativa AIS 2025 (€90)
da diritto a ricevere la tessera AIS e le pubblicazioni
editoriali dell'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.*

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.*

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.*

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.*

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 bottrizzati, 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.*


APPROFONDIMENTO SUL TRENTO DOC

Produzione e caratteristiche del Trento DOC. Il territorio, le varietà utilizzate e le varie tipologie.

 *Degustazione guidata di sei Trento DOC: Senza Annata - Blanc de Blancs - Blanc de Noirs - Rosè - Millesimato - Riserva.*


IL VINO E LE SUE LEGGI

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

La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione

 *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 PER IL CONSEGUIMENTO DI 1 PUNTO BONUS FORMATIVO (DUE APPELLI)

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Breve correzione del quiz utile al chiarimento ed approfondimento degli argomenti più importanti affrontati nel corso. Ripasso ed approfondimento della tecnica della degustazione. Prove di degustazione con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino.

 *Degustazione finale guidata di un vino di elevata qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

Info e iscrizioni

COSTO DI PARTECIPAZIONE

€ 790,00 comprensiva di quota corso e quota associativa A.I.S. 2025

- € 700,00 costo del Corso da pagare tramite bonifico bancario ad AIS Trentino
- € 90,00 quota iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, valida per l'anno 2025 da pagare online direttamente ad AIS Italia: da diritto a ricevere la tessera AIS e le pubblicazioni editoriali dell'Associazione Italiana Sommelier.

L'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i Corsi e le altre attività associative.

MATERIALE DIDATTICO:

Valigetta da degustazione con 4 calici

Cavatappi AIS, Borraccia AIS

Tovaglietta personale

Due libri di testo AIS Primo Livello: Il Mondo del Sommelier e La degustazione

Quaderno di degustazione AIS Primo Livello.

FREQUENZA

In ogni livello del corso AIS sono ammesse al massimo due assenze. Il loro superamento preclude l'accesso al livello successivo.

CERTIFICAZIONE DI PAGAMENTO (ricevuta intestabile anche ad un'attività)

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 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.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Termine delle iscrizioni: **sabato 15 marzo 2025.**

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

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 fino all'esaurimento dei posti disponibili.

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

