



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.

LE REGIONI VITICOLE ITALIANE:

VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA ; LOMBARDIA E TRENINO-ALTO ADIGE;
PIEMONTE E VALLE D'AOSTA ; TOSCANA E LIGURIA ; ABRUZZO, MOLISE E
CAMPANIA; 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.

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA 2

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

VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

Diffusione della vite e del vino in Europa e cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini dell'**Austria, Germania, Spagna, Portogallo, Grecia, Ungheria e Slovenia.**

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.**

Alla fine di ogni lezione degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico- descrittiva e la scheda a punteggio AIS.

AUTOVALUTAZIONE ED APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE (totale crediti formativi possibili: 2):

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

CORSO DI SECONDO LIVELLO ALDENO - PRIMAVERA 2024
Calendario sintetico delle lezioni

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

| Data | Argomento |
|--------------------------|--|
| giovedì 8 febbraio 2024 | Ripasso tecnica della degustazione |
| giovedì 15 febbraio 2024 | Umbria - Lazio |
| giovedì 8 febbraio 2024 | Trentino-AltoAdige - Lombardia |
| giovedì 22 febbraio 2024 | Sicilia e Sardegna |
| giovedì 29 febbraio 2024 | Viticoltura nei paesi europei |
| giovedì 7 marzo 2024 | Francia 1 |
| giovedì 14 marzo 2024 | Francia 2 |
| giovedì 21 marzo 2024 | Veneto Friuli Venezia Giulia |
| giovedì 28 marzo 2024 | Puglia - Basilicata - Calabria |
| giovedì 4 aprile 2024 | Piemonte Valle d'Aosta |
| giovedì 11 aprile 2024 | Toscana - Liguria |
| giovedì 18 aprile 2024 | Abruzzo - Molise - Campania |
| giovedì 9 maggio 2024 | Viticoltura nei paesi del Mondo |
| giovedì 16 maggio 2024 | Prova di degustazione di 1 vino Emilia-Romagna - Marche |
| lunedì 20 maggio 2024 | Somministrazione Quiz di Verifica Online |
| giovedì 23 maggio 2024 | Correzione questionario online e approfondimenti |

Termine delle iscrizioni: Domenica 14 gennaio 2024

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

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

PERIODO LEZIONI: 08.02.2024 - 23.05.2024 ORARIO delle LEZIONI: 20:30 - 23:00

VERSAMENTO DEL COSTO DI PARTECIPAZIONE

€ 700,00

da versare via bonifico bancario dal 15.01.2024 al 22.01.2024

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

NON comprende la quota associativa 2024 (€ 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 ed effettuare il pagamento della quota:

<https://portale.aisitalia.it/quote.aspx?v=2>

MODALITA' DI ISCRIZIONE

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

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeA3MuFeb5dDpXCsbHpOugPwQVGQpV2ZjcWI7x0O3jvvFudwg/viewform?usp=pp_url

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 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.