



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 VALUTAZIONE QUALITATIVA DEL VINO E IL MONDO DELLA CRITICA

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS con particolare attenzione agli aspetti qualitativi. Introduzione al mondo delle guide e della critica del vino italiano ed internazionale. La scheda analitico descrittiva e la scheda a punteggio AIS.

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 TRENTINO-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.

QUIZ PER IL CONSEGUIMENTO DI 2 PUNTI BONUS FORMATIVI (due appelli)- quiz di verifica online con correzione automatica con fornitura di **n. 2 BONUS** formativi (nel caso di raggiungimento di 30 punti su 60).

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E SULLA VITIVINICOLTURA REGIONALE

Breve correzione del quiz (30' max) utile al chiarimento dei punti affrontati nel quiz. Ripasso della tecnica della degustazione con particolare riferimento alla valutazione qualitativa del vino.

Prove di degustazione con scheda bianca e a punteggio di almeno tre vini rappresentativi della regione, con differente valore qualitativo. Correzione collegiale atta al consolidamento e approfondimento della tecnica della degustazione.

CORSO DI SECONDO LIVELLO ALDENO - AUTUNNO 2024

Calendario sintetico delle lezioni

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

Data	Argomento
giovedì 12 settembre 2024	Ripasso tecnica della degustazione
giovedì 19 settembre 2024	Toscana - Liguria
lunedì 23 settembre 2024	Trentino AA - Lombardia
giovedì 26 settembre 2024	Veneto Friuli Venezia Giulia
giovedì 3 ottobre 2024	Puglia-Calabria-Basilicata
mercoledì 9 ottobre 2024	Emilia Romagna - Marche
lunedì 14 ottobre 2024	Abruzzo-Molise-Campania
giovedì 17 ottobre 2024	Piemonte Valle d'Aosta
giovedì 24 ottobre 2024	Europa
giovedì 7 novembre 2024	Francia 1
giovedì 14 novembre 2024	Francia 2
giovedì 21 novembre 2024	Sicilia e Sardegna
giovedì 28 novembre 2024	Umbria - Lazio
mercoledì 4 dicembre 2024	Viticoltura nei paesi del Mondo
lunedì 9 dicembre 2024	Somministrazione Quiz di Verifica Online appello 1
martedì 10 dicembre 2024	Somministrazione Quiz di Verifica Online appello 2
giovedì 12 dicembre 2024	Correzione questionario online e approfondimenti

Termine delle iscrizioni: 26 agosto 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: 12.09. - 12.12.2024 ORARIO delle LEZIONI: 20:30 - 23:00

VERSAMENTO DEL COSTO DI PARTECIPAZIONE

€ 700,00 da versare via bonifico bancario dal 28.08.2024 al 05.09.2024

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>

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, vi arriverà la mail del ricevimento dalla segreteria:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScyyuHulbAoJBgWGXXObBZ7ZSHpW44HlhXT9YnvYtyc4HUDWA/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.