



AIS | Trentino



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, 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.

IL VINO E LE SUE LEGGI 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)

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 guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

Periodo delle iscrizioni: 24.07.2024 - 06.09.2024

Le iscrizioni verranno accettate in ordine di arrivo fino all'esaurimento dei posti disponibili.

INFORMAZIONI:

Segreteria AIS Trentino: tel: 348.148 63 08 info@aistrentino.it - Delegato AIS Tn
Orientale: Sommelier Giulio Rizzi 340. 970 52 07

CALENDARIO SINTETICO DELLE LEZIONI

Data	Argomento
mercoledì 25 settembre 2024	La Figura del Sommelier
lunedì 30 settembre 2024	Viticoltura
martedì 8 ottobre 2024	Enologia parte 1
mercoledì 9 ottobre 2024	Enologia parte 2
martedì 15 ottobre 2024	Tecnica della degustazione - esame visivo
mercoledì 16 ottobre 2024	Tecnica della degustazione - esame olfattivo
giovedì 17 ottobre 2024	Tecnica della degustazione - esame gusto olfattivo
lunedì 21 ottobre 2024	I vini fortificati, passiti, vendemmie tardive,etc..
mercoledì 23 ottobre 2024	Le Birre
lunedì 28 ottobre 2024	Legislazione ed enografia territoriale
mercoledì 30 ottobre 2024	TrentoDOC
lunedì 4 novembre 2024	Gli spumati
mercoledì 6 novembre 2024	Le funzioni del Sommelier
giovedì 7 novembre 2024	I distillati
lunedì 11 novembre 2024	ore 18:00 Quiz di verifica online appello 1
lunedì 11 novembre 2024	ore 20:30 Quiz di verifica online appello 2
martedì 12 novembre 2024	Approfondimento sulla degustazione e correzione quiz

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

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.

SEDE DEL CORSO:

FASSA COOP MARGHERITA - Stradon de Fascia, 16, 38030 Soraga TN

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.

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.

MODALITA' DI ISCRIZIONE dal 24.07.2024 - 06.09.2024

Compilare il modulo online sul seguente link, vi arriverà la mail di conferma della nostra segreteria:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc63AFHjTtsKRv8BMvNFJ0340ao-qsMdyDpJgqpNukK8jFHEA/viewform?usp=pp_url

I posti disponibili al corso sono limitati, le adesioni saranno accettate in ordine di arrivo dei moduli di partecipazione.

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.