



**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

Viticultura 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.*

## 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 (Grappa, Whisky, Cognac, Armagnac, Rum, Calvados, Tequila, Vodka, Gin...) E LIQUORI (nazionali ed esteri)

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.*

**Periodo delle iscrizioni: 12.12.2023 - 07.01.2024**

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](mailto:info@aistrentino.it)**

## CALENDARIO SINTETICO DELLE LEZIONI

Data	Argomento
martedì 23 gennaio 2024	La Figura del Sommelier
martedì 30 gennaio 2024	Viticoltura
martedì 6 febbraio 2024	Enologia parte 1
martedì 13 febbraio 2024	Enologia parte 2
martedì 20 febbraio 2024	Tecnica della degustazione - esame visivo
martedì 27 febbraio 2024	Tecnica della degustazione - esame olfattivo
martedì 5 marzo 2024	Tecnica della degustazione - esame gusto olfattivo
lunedì 11 marzo 2024	Legislazione ed enografia territoriale
martedì 12 marzo 2024	Gli Spumanti
martedì 19 marzo 2024	I distillati
lunedì 25 marzo 2024	Le Birre
martedì 26 marzo 2024	I vini fortificati, passiti, vendemmie tardive, etc..
martedì 2 aprile 2024	Le funzioni del Sommelier
giovedì 4 aprile 2024	Quiz di verifica online
martedì 9 aprile 2024	Approfondimento sulla degustazione e correzione quiz

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

### COSTO di PARTECIPAZIONE

**€ 690,00** comprensiva di quota corso e quota associativa A.I.S. 2024

**€ 600,00** costo del Corso

**€ 90,00** quota iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, valida per l'anno 2024: da diritto a ricevere lo scudetto dell'A.I.S. 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:

**CENTRO FORMAZIONE AIS TRENINO** - Viale Europa, 2 38060 Aldeno (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 modello InAlto Bormioli-AIS

Cavatappi 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 12.12.2023 - 07.01.2024

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

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfTS2TApcCRMfYF-jtcKuEkYBBTtZaXYVLiwFONnJ1h09jRpzw/viewform?usp=pp\\_url](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfTS2TApcCRMfYF-jtcKuEkYBBTtZaXYVLiwFONnJ1h09jRpzw/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.**