Associazione Italiana Sommeliers
AIS EMILIA
DELEGAZIONE DI REGGIO EMILIA

Costituita il 7 luglio 1965 e riconosciuta con D.P.R. in data 6 aprile 1973 n. 539.

Calendario lezioni 1° livello 2020 Via Fratelli Verri 20/A Reggio nell'Emilia
Mattina : 9.30-12.00

N	Data	Argomento lezione		Prova pratica
1	26/09/2020 Sabato	La figura del sommelier	Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier e 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.	Presentazione di tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico.
2	03/10/2020 Sabato	Viticoltura	Viticoltura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo; ciclo biologico. I sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia. L'ambiente pedoclimatico. I principali vitigni auctoctoni e internazionali.	Presentazione di tre vini significativi della regione
3	10/10/2020 Sabato	Enologia: la produzione del vino	Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.	Presentazione di un vino bianco, di un vino rosato e di un vino rosso
4	17/10/2020 Sabato	Enologia: i componenti del vino	Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Pratiche di cantina, stabilizzazione e correzioni del vino. Brevi cenni su alterazioni, difetti e malattie. La composizione del vino in funzione della degustazione.	Presentazione di un vino bianco passato in barrique, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio) e di un vino rosso evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno)
5	24/10/2020 Sabato	Tecnica della degustazione Esame visivo	La degustazione. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. L'aspetto del vino. Cenni di anatomia e fisiologia della vista. 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 un vino bianco dell'ultima annata (leggero, verdolino, poco strutturato, solo acciaio), di un vino bianco evoluto e passato in barrique (dorato, strutturato), di uno Spumante Rosé Metodo Classico o Champagne Rosè, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.
6	31/10/2020 Sabato	Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Il profumo del vino. Cenni di anatomia e fisiologia dell'olfatto. 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 un vino bianco aromatico, di un vino rosso dell'ultima annata (porpora/rubino vivace, profumi freschissimi, solo acciaio), di uno evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno, granato/aranciato, profumi adeguati) utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.
7	07/11/2020 Sabato	Tecnica della degustazione Esame gusto-olfattivo	Le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali. Cenni di anatomia e di fisiologia del gusto. La tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame gusto-olfattivo.	Esercitazione con soluzioni di acqua con glicerina, zucchero, alcol etilico buongusto, acido citrico o tartarico, tannini e sale, per valutare le sensazioni di "morbidezza" e di "durezza". Degustazione guidata di un vino rosso importante, strutturato ed evoluto utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.
8	14/11/2020 Sabato	Spumanti	Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri. Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci.	Degustazione guidata di tre vini: due Spumanti Metodo Martinotti, uno secco (Prosecco) e uno dolce aromatico, uno Spumante Metodo Classico, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva.
9	21/11/2020 Sabato	Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewein, liquorosi, aromatizzati.	Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.	Degustazione guidata di tre vini: un Passito o un Eiswein, un Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico - descrittiva.
10	28/11/2020 Sabato	Il vino italiano e le sue leggi	La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP). Come si legge un'etichetta. Panorama vitivinicolo: caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.	Degustazione guidata di un vino IGT uno DOC e uno DOCG della regione, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.
11	05/12/2020 Sabato	Birra	La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.	Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara (a bassa fermentazione), rossa o scura e trappista o artigianale (ad alta fermentazione).
12	12/12/2020 Sabato	Distillati e liquori (nazionali ed esteri)	La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.	Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.
13	19/12/2020 Sabato	Le funzioni del sommelier	La cantina del ristorante. La carta dei vini. Pratiche di servizio.	Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva.
14	09/01/2021 Sabato	Visita ad una azienda vitivinicola.	Produttori da definirsi Ripasso delle lezioni di enologia e viticoltura	SABATO MATTINA Dalle ore 09.30 alle 11.30
15	16/01/2021 Sabato	Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione	**Prova scritta e di degustazione (due vini), 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 bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

SEDE CENTRALE DELL' EMILIA
Via Foro Boario, 89
44122 Ferrara (FE)
Tel. 347 8343137

Delegato PALOMBELLA Gaetano
Via Piccinni 15 – 42123 –Reggio Emilia-
Cell. 338 4225869
palombellagaetano@gmail.com

Direttore Corso De Paola Domenico
Via Aristotele n°4 – 42048 - Rubiera
Cell. 340 5836929
domenico.depaola@gmail.com