



Associazione Italiana Sommelier
AIS Modena

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 1° Livello 2021

L'Associazione Italiana Sommelier organizza in tutto il territorio nazionale Corsi di Qualificazione professionale per Sommelier.

Il programma di studio si articola in **tre livelli** e permette di conoscere approfonditamente l'affascinante mondo del vino, rivolgendosi a tutti, dagli appassionati agli addetti ai lavori. Al termine dei tre livelli, superato l'esame finale, si acquisisce la **qualifica professionale di Sommelier A.I.S.**

Il Corso di **1° livello** approfondisce gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi della professionalità del Sommelier, a partire dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina.

Il corso è costituito da **15 lezioni** con **relatori abilitati A.I.S.** durante le quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una **lezione teorica** seguita da **prove pratiche di degustazione**. Durante il Corso è prevista anche una visita guidata ad un'azienda vitivinicola.

Per poter partecipare alle lezioni è obbligatorio il Green Pass.

Il corso sarà coordinato e diretto dalla Relatrice e Sommelier Brunella Sgarbi.

Durata del Corso: da martedì 16 novembre 2021 a martedì 8 marzo 2022

Sede del Corso: **Compagnia del Tortellino**
Via Giuliano Cassiani, 188
41122 Modena - MO

Orario del Corso:

- Sessione Pomeridiana: dalle 15:30 alle 18:00
- Sessione Serale: dalle 20:30 alle 23:00

La sessione pomeridiana verrà attivata solo con un minimo di 15 partecipanti.

Costo del Corso: **€ 550 (IVA esclusa)**
€ 440 quota riservata ai minori di 25 anni **(IVA esclusa)**

Se si desidera la fattura, ai costi indicati si dovrà sommare l'IVA del 22% e fornire tutti i dati necessari per la fatturazione. Ricordiamo che i corsi AIS sono riservati ai soci pertanto, contestualmente all'iscrizione al corso, si dovrà anche effettuare il pagamento della tessera sociale, valida anche per l'anno 2022, pari a € 90,00.

L'iscrizione ad AIS Italia si potrà fare direttamente on line dal sito www.aisitalia.it/soci/associati- adesso

La quota di partecipazione comprende la fornitura di una valigetta con i bicchieri da degustazione, i testi didattici A.I.S., il quaderno con le schede per l'analisi sensoriale dei vini ed altri accessori. **La quota d'iscrizione obbligatoria all'Associazione Italiana Sommelier**, dà diritto a ricevere la guida annuale ai migliori vini d'Italia "Vitae", la rivista associativa trimestrale "Vitae" e la guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, all'ingresso agevolato al Vinitaly oltre a sconti su eventi regionali e/o provinciali.

Per informazioni contattare la segreteria organizzativa all'indirizzo: segreteria.mo@aisemilia.it

Modalità d'iscrizione:

Stante la normativa anti-COVID in vigore attualmente, il numero dei partecipanti al corso sarà limitato, per rispondere pienamente a tutte le prescrizioni. Di seguito le regole da seguire scrupolosamente per l'iscrizione, pena la non accettazione dell'iscrizione stessa.

Inviare mail con i propri dati a segreteria.mo@aisemilia.it chiedendo la disponibilità a poter partecipare. Attenderete la nostra mail di risposta affermativa unitamente al modulo d'iscrizione. La prenotazione sarà riservata per 5 giorni di calendario dalla data di invio della nostra risposta entro i quali dovrete provvedere al versamento dell'intera quota. Dopodiché dovrete inviare una mail a segreteria.mo@aisemilia.it allegando i seguenti documenti:

- a) modulo d'adesione debitamente compilato (*ricordiamo di indicare alla voce "costo del corso" solo la quota relativa al costo del corso e non la somma del costo corso + tessera*)
- b) copia del bonifico del pagamento dell'intera quota del corso

Al ricevimento dei documenti sopra esposti l'iscrizione al corso di 1° livello per Sommelier sarà effettiva. Considerando le attuali restrizioni vi precisiamo che non saranno accettate iscrizioni che non seguano i passi descritti precedentemente e non potremo accettare bonifici inviati senza prima aver ricevuto da parte nostra la mail di conferma della disponibilità.

Pagamento tramite bonifico bancario:

conto **"A.I.S. EMILIA - Delegazione di Modena"** presso Intesa San Paolo ag. Ferrara

Codice IBAN IT 19 U 03069 13098 100000005804

Causale: Corso 1° Livello Delegazione di Modena 2021, **Nome** e **Cognome** del partecipante, sessione scelta (pomeridiana o serale)

La **ricevuta della quota di partecipazione** verrà rilasciata durante lo svolgimento del corso ma sarà a carico del fruitore apporre e annullare sulla stessa una marca da bollo di 2 €.

IMPORTANTE: per agevolare la consegna del materiale e fornire tutte le informazioni in merito allo svolgimento delle lezioni, abbiamo pensato di fare cosa gradita fissando un incontro con tutti gli iscritti il giorno **martedì 9 novembre 2021** presso Compagnia del Tortellino: sessione 1 dalle ore 18,30 alle 20,00 e sessione 2 dalle ore 20,30 alle 22,00. Verrà inviata specifica mail a tutti i partecipanti. Anche in questa occasione, come per tutta la durata del corso, verranno adottate tutte le misure anti-covid in vigore.

Calendario delle lezioni

- 1° lezione: martedì 16 novembre, *La figura del Sommelier*
- 2° lezione: martedì 23 novembre, *Viticoltura*
- 3° lezione: martedì 30 novembre, *Enologia: La produzione del vino*
- 4° lezione: martedì 7 dicembre, *Enologia: I componenti del vino*
- 5° lezione: mercoledì 15 dicembre, *Tecnica della degustazione: esame visivo.*
- 6° lezione: martedì 11 gennaio, *Tecnica della degustazione: esame olfattivo*
- 7° lezione: martedì 18 gennaio, *Tecnica della degustazione: esame gusto olfattivo*
- 8° lezione: martedì 25 gennaio, *Spumanti*
- 9° lezione: martedì 01 febbraio, *Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, liquorosi, aromatizzati*
- 10° lezione: martedì 08 febbraio, *Il vino italiano e le sue leggi*
- 11° lezione: martedì 15 febbraio, *La birra*
- 12° lezione: martedì 22 febbraio, *Distillati e liquori*
- 13° lezione: martedì 01 marzo, *Le Funzioni del Sommelier*
- 14° lezione: sabato 05 marzo, *Visita a un'azienda vitivinicola*
- 15° lezione: martedì 08 marzo, *Approfondimento degustazione e autovalutazione.*

Nel caso aveste allergie alimentari o intolleranze alimentari vi preghiamo di evidenziarlo al momento dell'iscrizione al Direttore di corso che provvederà a tenerle presenti nell'organizzazione delle lezioni.

Argomenti delle lezioni

1 - 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. *Presentazione di tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico.*

2 - Viticoltura

Viticultura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo. I sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia. L'ambiente pedoclimatico. I principali vitigni autoctoni e internazionali. *Presentazione di tre vini significativi della regione.*

3 - 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 uno rosso.*

4 - Enologia - I componenti e l'evoluzione 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), di un vino rosso evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno).*

5 - 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 A.I.S. dell'esame visivo. *Degustazione guidata di un vino bianco leggero 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 Rosé, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.*

6 - 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 A.I.S. dell'esame olfattivo. *Degustazione guidata di un vino bianco aromatico, di un vino rosso annata recente (porpora/rubino vivace, profumi freschissimi, solo acciaio), di uno evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno, granato/aranciato, profumi adeguati) utilizzando la terminologia A.I.S. e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.*

7 - Tecnica della Degustazione - Esame Gusto-olfattivo

Le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retro nasali. 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 A.I.S. 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 terminologia A.I.S. e scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

8 - 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 - Vini Passiti, Vendemmia Tardiva, Muffati, Icewine, 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 Icewine, un Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

10 – Il vino italiano e le sue leggi

La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC–DOCG/DOP). Come si legge un'etichetta. Panorama vitivinicolo italiano: 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 – La 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 – Distillati e liquori (nazionali e esteri)

La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, tequila, ...) 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 - Le funzioni del Sommelier

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio. *Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

14 - Visita a un'azienda vitivinicola

15 - 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 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 finale guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia A.I.S. e la scheda analitico-descrittiva.*

