



Associazione Italiana Sommelier
AIS Modena

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 1° Livello 2017

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.

Durata del Corso: da mercoledì 11 gennaio 2017 a venerdì 07 aprile 2017

Sede del Corso: **TAVERNA NAPOLEONE**
Via S. Lorenzo, 44
41051 Castelnuovo Rangone - 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 20 partecipanti.

Costo del Corso: **€ 550 + € 80** di iscrizione ad A.I.S. Nazionale
€ 500 + € 80 di iscrizione ad A.I.S. Nazionale per gli **operatori del settore** (ristoratori, enotecari, barman, camerieri, chef) e per **minori di 25 anni**.

La quota di partecipazione comprende anche 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** da 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 :

Direttore Corso: Fabrizio Ferrari corsi.aismodena@gmail.com
Delegato A.I.S. Modena: Enea Rossi enearossi7@gmail.com

Modalità d'iscrizione:

Inviare mail al direttore di corso Fabrizio Ferrari (corsi.aismodena@gmail.com) per comunicare l'iscrizione e concordare:

- a) l'invio del modulo d'adesione debitamente compilato (vedi allegato)
- b) invio copia del bonifico d'acconto

Pagamenti:

Entro il giorno 07 dicembre 2016 è richiesto il versamento della caparra confirmatoria di €200. L'importo rimanente sarà da versare entro il giorno 10 gennaio 2017.

“ A.I.S. EMILIA - Delegazione di Modena ”

Codice IBAN IT46U0638513009100000009181

Causale: Corso 1° Livello Delegazione di Modena 2017, Nome e Cognome del partecipante, sessione scelta (pomeridiana o serale)

La **ricevuta della quota di partecipazione** verrà rilasciata durante lo svolgimento del corso.

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 14 dicembre 2016 mercoledì presso Taverna Napoleone a partire dalla ore 20.30.

Calendario delle lezioni

- 1° lezione: mercoledì 11 gennaio 2017, *La figura del Sommelier*
- 3° lezione: martedì 17 gennaio, *Enologia: La produzione del vino*
- 4° lezione: martedì 24 gennaio, *Enologia: I componenti del vino*
- 2° lezione: giovedì 02 febbraio, *Viticultura*
- 5° lezione: martedì 07 febbraio, *Tecnica della degustazione: esame visivo.*
- 6° lezione: mercoledì 15 febbraio, *Tecnica della degustazione: esame olfattivo*
- 7° lezione: martedì 21 febbraio, *Tecnica della degustazione: esame gusto-olfattivo*
- 8° lezione: martedì 28 febbraio, *Spumanti*
- 9° lezione: martedì 07 marzo, *Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine liquorosi, aromatizzati*
- 10° lezione: martedì 14 marzo, *Il vino italiano e le sue leggi*
- 11° lezione: martedì 21 marzo, *La birra*
- 12° lezione: sabato 25 marzo, *Visita a un'azienda vitivinicola*
- 13° lezione: martedì 28 marzo, *Distillati e liquori*
- 14° lezione: martedì 04 aprile, *Le Funzioni del Sommelier*
- 15° lezione: venerdì 07 aprile, *Approfondimento degustazione e autovalutazione.*

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 un vino 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.*