Associazione Italiana Sommelier
AIS Modena

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 1° Livello 2020

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 martedì 14 gennaio 2020 a martedì 14 aprile 2020

Sede del Corso: ***Via Giuliano Cassiani, 188, 41122 Modena.***

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** + **€ 90** di iscrizione ad A.I.S. Nazionale
€ 500 + € 90 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: Enea Rossi corso1.mo@gmail.com
Delegato A.I.S. Modena: Paolo Benetti paolo.benetti@aisemilia.it

Modalità d'Iscrizione:
Inviare mail alla segreteria del corso (segreteria.mo@aisemilia.it) per comunicare l'iscrizione e concordare:

a) l'invio del modulo d'adesione debitamente compilato
b) invio copia del bonifico d'acconto

Pagamenti:
Entro il giorno 21 dicembre 2019 è richiesto il versamento della caparra confirmatoria di €200. L'importo rimanente sarà da versare entro il giorno 09 gennaio 2020.
La **ricevuta nominale** verrà rilasciata durante lo svolgimento del corso al **Socio Corsista** e sarà **esente IVA** ai sensi dell'Art.4 comma 4 del D.P.R. 633/72. Chi desiderasse **fattura intestata** ad **aziende terze** dovrà richiederlo espressamente; in questo caso occorrerà versare l'**IVA al 22%** in aggiunta alla quota del corso.
Di seguito le coordinate bancarie da utilizzare per il bonifico:
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 2020, **Nome** e **Cognome del partecipante**, sessione scelta (pomeridiana o serale)

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 **09 gennaio 2020 giovedì** presso i locali siti in
Via Giuliano Cassiani, 188, a partire dalle ore 20.00.

Calendario delle lezioni

1° lezione: martedì 14 gennaio, *La figura del Sommelier*
2° lezione: martedì 21 gennaio, *Viticoltura*
3° lezione: martedì 28 gennaio, *Enologia: La produzione del vino*
4° lezione: martedì 04 febbraio, *Enologia*: I *componenti del vino*
5° lezione: martedì 11 febbraio, *Tecnica della degustazione: esame visivo.*
6° lezione: martedì 18 febbraio, *Tecnica della degustazione: esame olfattivo*
7° lezione: martedì 25 febbraio, *Tecnica della degustazione: esame gusto olfattivo*
8° lezione: martedì 03 marzo, *Spumanti*
9° lezione: martedì 10 marzo, *Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, liquorosi, aromatizzati*
10° lezione: martedì 24 marzo, *Il vino italiano e le sue leggi*
11° lezione: martedì 17 marzo, *La birra*
12° lezione: martedì 31 marzo, *Distillati e liquori*
14° lezione: sabato 04 aprile, *Visita a un'azienda vitivinicola*
13° lezione: martedì 07 aprile, Le *Funzioni del Sommelier*
15° lezione: martedì 14 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

Viticoltura 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.*