



Associazione Italiana Sommelier  
AIS Modena

# Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 1° Livello 2023

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.

**Il corso sarà coordinato e diretto dal Degustatore e Sommelier Enea Rossi.**

**Durata del Corso:** da lunedì 16 ottobre 2023 a lunedì 29 gennaio 2024

**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%**, per un totale di **€ 671,00** oppure **€ 536,80** per i minori di 25 anni, 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 2024, pari a **€ 90,00**.

L'iscrizione ad AIS Italia si dovrà fare direttamente on line dal sito [www.aisitalia.it/soci/associati- adesso](http://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 in formato PDF, all'ingresso agevolato al Vinitaly oltre a sconti su eventi regionali e/o provinciali.

**PER INFORMAZIONI** contattare il Direttore di corso Enea Rossi inviando una mail a:  
[corso2.mo@aisemilia.it](mailto:corso2.mo@aisemilia.it)

### **Modalità d'iscrizione:**

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](mailto:segreteria.mo@aisemilia.it) chiedendo la disponibilità a poter partecipare. Attenderete la nostra mail di risposta affermativa che, unitamente al modulo d'iscrizione, conterrà anche il link da seguire per l'iscrizione ad AIS Italia e al Corso oltre alle coordinate per il versamento del bonifico bancario.

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.

### **Calendario delle lezioni**

| DATA                 | Nr LEZ | LEZIONE  |
|----------------------|--------|--|
| Lun. 16.10.23        | 1      | LA FIGURA DEL SOMMELIER  |
| Lun. 23.10.23        | 2      | VITICOLTURA  |
| Lun. 30.10.23        | 3      | ENOLOGIA 1 - la produzione del vino  |
| Lun. 6.11.23         | 4      | ENOLOGIA 2 - i componenti del vino   |
| Lun. 13.11.23        | 5      | TECNICA DEGUSTAZIONE ESAME VISIVO  |
| Lun. 20.11.23        | 6      | TECNICA DEGUSTAZIONE ESAME OLFATTIVO                                       |
| Lun. 27.11.23        | 7      | TECNICA DEGUSTAZIONE ESAME GUSTO-OLFATTIVO                                 |
| Lun. 4.12.23         | 8      | SPUMANTI   |
| Lun. 11.12.23        | 9      | VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI |
| Lun. 18.12.23        | 10     | IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI  |
| <b>Gio. 11.01.24</b> | 11     | BIRRA  |
| <b>Gio. 18.01.24</b> | 12     | DISTILLATI E LIQUORI   |
| Lun. 22.01.24        | 13     | LE FUNZIONI DEL SOMMELIER  |
| <b>Sab. 25.11.23</b> | 14     | <b>(**)</b> VISITA IN CANTINA  |
| Lun. 29.01.24        | 15     | APPROFONDIMENTO 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.

**(\*\*)** La data della visita in cantina è ancora provvisoria, il calendario verrà aggiornato tempestivamente una volta pervenuta la conferma.

## 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.*

