



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 1° livello 2024

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 Maria Teresa Fortini.

Durata del Corso: da martedì 17 settembre 2024 a giovedì 19 dicembre 2024

Sede del Corso: Hotel Lucrezia Borgia
Via Andra Franchi Bononi 34
44122 Ferrara

Orario del Corso:
- Sessione Serale: dalle 20:30 alle 23:00

Costo del Corso: € 600 (l'importo del corso è fuori campo IVA; art. 4 del DPR 633)
La ricevuta verrà inviata via mail entro 15 gg dal ricevimento del pagamento.

Se si desidera emissione di fattura a possessore di partita IVA, l'importo dovuto è € 951,60 già comprensivo dell'IVA al 22% e degli oneri fiscali. Nel caso, sarà possibile inserire dati di fatturazione direttamente sul portale, contestualmente al pagamento. Per usufruire dello sconto del 20% per i giovani nati nel 1999 o successivamente è necessario richiedere il coupon personale al Direttore di Corso; pertanto le quote diventano rispettivamente € 480,00 per i privati ed € 761,28 per i possessori di partita IVA. La quota di partecipazione al corso comprende anche la fornitura dei testi didattici AIS, il quaderno con le schede per l'analisi sensoriale dei vini ed una valigetta con i bicchieri da degustazione ed il cavatappi professionale. Ricordiamo che i corsi AIS sono riservati ai Soci. Pertanto i partecipanti dovranno, contestualmente essere in regola con la quota dell'Associazione per il 2024 (costo € 90, oppure € 45 in caso di quota famiglia*). La quota d'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier dà diritto a ricevere la guida annuale ai migliori vini d'Italia "Vitae", la rivista associativa trimestrale "Vitae", la guida "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare" in formato PDF, l'ingresso agevolato alle più importanti manifestazioni enologiche italiane e lo scudetto AIS oltre alle agevolazioni che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS (www.aisitalia.it).

* La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza/domicilio: il Socio principale deve versare 90 euro e solamente i Soci aggiuntivi hanno diritto alla quota scontata di 45 euro. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale "Vitae".

PER INFORMAZIONI:

Direttore di corso Maria Teresa Fortini

mail a: corso1.fe@aisemilia.it

Cell: 335 21 87 78

Modalità d'Iscrizione:

Di seguito le regole da seguire scrupolosamente per l'iscrizione.

- Inviare mail con i propri dati (nome, cognome, data di nascita e recapito telefonico) a: corso1.fe@aisemilia.it
- chiedendo la disponibilità a poter partecipare al corso di I Livello (siamo soliti rispondere entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della mail).
- Attenderete la nostra mail di risposta affermativa unitamente al LINK che vi permetterà l'eventuale iscrizione ad AIS, l'iscrizione al corso, nonché i riferimenti per i relativi pagamenti. Nella stessa mail riceverete anche l'eventuale coupon per lo sconto nel caso ne abbiate diritto.
- 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

Calendario delle lezioni

DATA	Nr LEZ	LEZIONE
Mar. 17.09.24	1	LA FIGURA DEL SOMMELIER
Mar. 24.09.24	2	VITICOLTURA
Mar. 01.10.24	3	ENOLOGIA 1 - la produzione del vino
Mar. 08.10.24	4	ENOLOGIA 2 - i componenti del vino
Mar. 15.10.24	5	TECNICA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

Mar.22.10.24	6	TECNICA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
Mar. 29.10.24	7	TECNICA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTOOLFATTIVO
Mar. 05.11.24	8	VINI FRIZZANTI E SPUMANTI
Mar. 12.11.24	9	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
Mar. 19.11.24	10	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI
Mar. 26.11.24	11	LE BIRRE
Mar. 03.12.24	12	DISTILLATI E LIQUORI
Mar. 10.12.24	13	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
Sab. 14.12.24	14	(**) VISITA IN CANTINA
Gio. 19.12.24	15	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE DEL VINO e CORREZIONE COLLEGALE DEI QUIZ

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.