

## DIVENTARE SOMMELIER È FACILE

L'Associazione Italiana Sommelier, presente su tutto il territorio nazionale, si prefigge lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino, svolgendo attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche.

Il "Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier", rivolto anche agli appassionati, è strutturato in tre livelli:

**1° livello:** si entra nell'affascinante mondo del vino attraverso incontri di "Enologia" e "Viticoltura", si apprende la "Tecnica della Degustazione" nonché le "Funzioni del Sommelier" dallo stile del servizio all'organizzazione della cantina, dalla scelta del bicchiere al rispetto della giusta temperatura di servizio.

**2° livello:** si approfondiscono le realtà dell'Enografia Nazionale ed Internazionale, la geografia del Vino d'Italia e del mondo per una totale immersione nell'analisi sensoriale.

**3° livello:** tratta la "Metodologia dell'abbinamento cibo-vino" e attraverso l'assaggio delle diverse tipologie di vino e di molteplici preparazioni di piatti si completa il percorso per arrivare alla qualifica di Sommelier.

Al termine del terzo livello è previsto un esame finale; la prova è articolata in due giornate e verte a verificare la preparazione culturale e tecnico-pratica dell'aspirante Sommelier. I candidati che superano l'esame finale ricevono il Diploma di Sommelier.

La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del corso.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio:

- Libri di testo esclusivi editi da A.I.S.
- Quaderni con le schede per le diverse analisi sensoriali
- Valigetta con bicchieri e cavatappi.

L'iscrizione all'Associazione è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i corsi e le altre attività associative. La quota associativa dà diritto a ricevere la tessera e le pubblicazioni periodiche. Sul sito [www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it) sono consultabili lo Statuto, i contenuti della quota associativa e il Regolamento Corsi.

Segui le attività di A.I.S. LOMBARDIA sul sito [www.aislombardia.it](http://www.aislombardia.it) e iscriviti alla newsletter per essere sempre informato e aggiornato.

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il corso, aperto anche ad appassionati, si svolge secondo le date previste dal programma e i seguenti orari:

**SESSIONE SERALE** dalle ore 20,45 alle ore 23,00

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

**€ 570,00 + € 90,00** di iscrizione ad A.I.S. Nazionale.

La quota comprende: i libri di testo e le schede per l'analisi sensoriale dei vini, una valigetta contenente i bicchieri da degustazione e un cavatappi professionale.

Il pagamento potrà avvenire preferibilmente tramite bonifico bancario o con assegno bancario non trasferibile intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA oppure in contanti.  
**NON SI ACCETTANO PAGAMENTI CON CARTE DI CREDITO.**

### INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

DELEGATO AIS VARESE  
Serena Lattuada

DIRETTORE DEL CORSO  
Matteo Tunisi

SERENA LATTUADA  
[serena.lattuada@aislombardia.it](mailto:serena.lattuada@aislombardia.it)

MATTEO TUNISI  
Delegazione AIS Varese - 335/7357387  
[delegazioneaisvarese@gmail.com](mailto:delegazioneaisvarese@gmail.com)  
[info@aisvarese.it](mailto:info@aisvarese.it)

# P

## PROGRAMMA CORSI PER SOMMELIER



# A

livello

**VARESE**  
PALACE GRAND HOTEL  
Via Manara, 11 - Varese

dal 22 Settembre al 1 Dicembre 2020



Associazione Italiana Sommelier  
**LOMBARDIA**

# P

## PROGRAMMA: CALENDARIO E CONTENUTI

1° LEZIONE Martedì 22 settembre

### LA FIGURA DEL SOMMELIER

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier e 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 o Franciacorta*

2° LEZIONE Martedì 29 settembre

### VITICOLTURA

Viticultura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo; ciclo biologico.

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° LEZIONE Giovedì 1 ottobre

### 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° LEZIONE Martedì 6 ottobre

### ENOLOGIA - I COMPONENTI 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° LEZIONE Martedì 13 ottobre

### 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 AIS dell'esame visivo.

*Degustazione guidata di un vino bianco 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° LEZIONE Giovedì 15 ottobre

### 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 AIS dell'esame olfattivo:

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

7° LEZIONE Martedì 20 ottobre

### TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Le sensazioni gusto-olfattive tattili e retronasali. 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 AIS 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 strotturato ed evoluto, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.*

8° LEZIONE Martedì 27 ottobre

### 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 o Franciacorta, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

9° LEZIONE Martedì 3 novembre

### 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° LEZIONE Giovedì 5 novembre

### BIRRA

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. *Degustazione guidata di quattro tipologie di birra: chiara (a bassa fermentazione), rossa o scura e trappista o artigianale (ad alta fermentazione)*

11° LEZIONE Martedì 10 novembre

### DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)

La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, wodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.

*Degustazione guidata di quattro distillati di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.*

12° LEZIONE Martedì 17 novembre

### 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*

13° LEZIONE Sabato 21 novembre

### VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA

14° LEZIONE Martedì 24 novembre

### 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*

15° LEZIONE Martedì 1 dicembre

### 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 prova per i Corsisti). Degustazione finale guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*