

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 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 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 per quota 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 solo tramite bonifico bancario
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA

NON SI ACCETTANO PAGAMENTI CON CARTE DI CREDITO.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

iscrizioni online su www.aiscomo.it

DELEGATO AIS COMO

Paolo Vismara

Tel. 333 6085796 - paolo.vismara@aislombardia.it

DIRETTORI DEL CORSO

Giacomo Galliani

Andrea Russetti

Per qualsiasi informazione contattare via email la segreteria corsi:
corsi@aiscomo.it

Contatti alternativi:

www.aiscomo.it/contatti

P

PROGRAMMA CORSI PER SOMMELIER



A

livello

**COMO
CERNOBBIOSHED**

Via Manzoni, 1 - Cernobbio CO

dal 10 Gennaio al 2 Marzo 2022



Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

P

PROGRAMMA: CALENDARIO E CONTENUTI

1° LEZIONE Lunedì 10 gennaio

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 Mercoledì 12 gennaio

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 Lunedì 17 gennaio

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 Mercoledì 19 gennaio

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 Lunedì 24 gennaio

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 Mercoledì 26 gennaio

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 Lunedì 31 gennaio

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 Mercoledì 2 febbraio

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 Lunedì 7 febbraio

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 Mercoledì 9 febbraio

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 15 febbraio

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

12° LEZIONE Giovedì 17 febbraio

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.

13° LEZIONE Lunedì 21 febbraio

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

14° LEZIONE Mercoledì 23 febbraio

VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

15° LEZIONE Mercoledì 2 marzo

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.