

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 dei bicchieri e degli attrezzi

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 POMERIDIANA dalle ore 15,30 alle ore 17,45
SESSIONE SERALE dalle ore 20,30 alle ore 22,45

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 580,00

Possono partecipare i soci che hanno frequentato il primo livello del corso in regola con la quota associativa.

La quota comprende: i libri di testo e le schede per l'analisi sensoriale dei vini. Per le degustazioni si utilizzeranno i bicchieri dati in dotazione in precedenza.

Il pagamento potrà avvenire preferibilmente con un 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 BRESCIA
Alessandro Caccia

DIRETTORE DEL CORSO
Alessandro Caccia

ALESSANDRO CACCIA
329/4381301
alessandro.caccia@aislombardia.it

P

PROGRAMMA CORSI PER SOMMELIER



2°

livello

BRESCIA
SEDE AIS
Via Triumplina, 11 - Brescia

dal 14 Febbraio al 23 Maggio 2018



Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

P

PROGRAMMA: CALENDARIO E CONTENUTI

1° LEZIONE Mercoledì 14 febbraio

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso dell'ultima annata e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3/4 anni) utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

2° LEZIONE Mercoledì 21 febbraio

VALLE D'AOSTA E PIEMONTE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

3° LEZIONE Mercoledì 28 febbraio

LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

4° LEZIONE Mercoledì 7 marzo

VENETO E FRIULI - VENEZIA GIULIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

5° LEZIONE Mercoledì 14 marzo

TOSCANA E LIGURIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

6° LEZIONE Mercoledì 21 marzo

UMBRIA E LAZIO

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

7° LEZIONE Mercoledì 28 marzo

ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

8° LEZIONE Mercoledì 4 aprile

PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

9° LEZIONE Mercoledì 11 aprile

SICILIA E SARDEGNA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

10° LEZIONE Mercoledì 18 aprile

EMILIA-ROMAGNA E MARCHE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di tre almeno vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

11° LEZIONE Lunedì 23 aprile

VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

12° LEZIONE Giovedì 3 maggio

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (1a parte)

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

13° LEZIONE Mercoledì 9 maggio

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (2a parte)

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.

Degustazione guidata di tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

14° LEZIONE Mercoledì 16 maggio

VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

15° LEZIONE Mercoledì 23 maggio

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello 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 terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio.