

Il Master Degustatori è il nuovo percorso formativo finalizzato al conseguimento del titolo di Degustatore AIS

*Luigi Bortolotti*

Il Master Degustatori AIS si svolge prevalentemente su base regionale, ma può eventualmente aprirsi anche alle regioni limitrofe.

La partecipazione è riservata ai Soci AIS che hanno conseguito il diploma di sommelier da almeno 1 anno, sono in regola con la quota associativa di AIS Nazionale e in possesso di green pass. La partecipazione al Master è a numero chiuso.

Per favorire le diverse esigenze dei Soci circa l'approfondimento della tecnica di degustazione, AIS ha ideato un percorso formativo che prevede due diversi gradi di approfondimento.

### **Degustatore Junior**

Il primo percorso, più breve, organizzato dalle singole delegazioni regionali, è orientativamente basato su 4 incontri di approfondimento al quale si aggiunge l'esame finale che permette al candidato promosso di:

- assumere il titolo di Degustatore Junior, con il quale potrà svolgere le degustazioni per la Guida (se chiamato), quelle relative al Corso per Sommelier (per le lezioni in cui ce ne fosse la necessità)
- essere ammesso al seminario per direttori di Corso;
- acquisire un credito formativo del valore di 30 punti da spendere nel percorso lungo di Degustatore Senior;
- ottenere uno sconto sulla quota di partecipazione al percorso lungo di Degustatore Senior, quantificato dalla sede regionale.

La partecipazione a questo percorso formativo ed il superamento del relativo esame finale sono fortemente consigliati prima di iscriversi al percorso per Degustatore Senior.

### **Degustatore Senior**

Il secondo percorso, più lungo, consente di acquisire il titolo di Degustatore Senior. Viene sempre organizzato su base regionale ma prevede lo svolgimento di 24 lezioni alle quali si aggiungono eventuali altri incontri riguardanti l'enografia regionale, il cui numero sarà stabilito dalla regione nella quale si tiene il Master.

Complessivamente vengono degustati circa 130/140 vini didatticamente significativi e circa 10/20 vini regionali per un totale di circa 150 vini.

Ogni lezione ha approssimativamente una durata di circa tre ore e sarà così articolata.

- 1° Parte | Esposizione dell'argomento oggetto della lezione.
- 2° Parte | Degustazione guidata dei vini indicati nel programma. Da 1 a 3 vini saranno degustati in aula (a turno) dai partecipanti al corso.
- 3° Parte | Degustazione scritta da 1/2 vini.

I contenuti delle lezioni sono finalizzati a far comprendere le molteplici caratteristiche dei vini che è necessario valutare ai fini di una degustazione professionalmente corretta.

Il superamento dell'esame finale è prerequisito necessario per poter intraprendere l'iter per presentarsi in futuro all'esame da Relatore AIS.

Informazioni più dettagliate sulle modalità di iscrizione e di partecipazione, sui contenuti delle lezioni e sulle modalità di svolgimento dell'esame finale saranno pubblicate di volta in volta al momento della concreta realizzazione dei Master.