

CORSO DEGUSTATORE JUNIOR

Il percorso di degustatore JUNIOR 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 corso di Degustatore Senior.
- ottenere uno sconto sulla quota di partecipazione al corso di Degustatore Senior, quantificato dalla sede regionale.

Date

- Sabato 05 Marzo 2022 Orario lezione dalle 09,15 alle 12,15 Riepilogo tecnica della degustazione
- Sabato 12 Marzo 2022 Orario lezione dalle 09,15 alle 12,15 Riepilogo tecnica della degustazione
- Sabato 26 Marzo 2022 Orario lezione dalle 09,15 alle 12,15 La scheda a punti
- Sabato 02 Aprile 2022 Orario lezione dalle 09,15 alle 12,15 La scheda a punti
- Sabato 09 Aprile 2022 Orario lezione dalle 09,15 alle 12,15 Scrivere e descrivere il vino
- Sabato 23 Aprile 2022 Esame Scritto dalle 10,00 alle 12,00
- Sabato 23 Aprile 2022 Esame Orale dalle 14,00

Sede del Corso

Sede Ais Brescia in via Triumplina 11 Brescia

Informazioni sul Corso

Durante le lezioni, i vini saranno degustati, utilizzando la scheda AIS con assegnazione del punteggio. Alcuni vini dovranno anche essere "raccontati" in forma scritta.

Le tipologie dei vini saranno: spumante/frizzante, bianco secco fermo, rosato secco fermo, rosso secco fermo, vino dolce e/o altre tipologie caratteristiche della regione Lombardia.

Per iscriversi al corso inviare una mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it

Iscrizione aperte dal 08 Gennaio 2021 fino al 28 Febbraio 2021 o fino ad esaurimento posti disponibili

Posti disponibili 36

Costo e pagamento

Importo totale costo corso € 380,00

Il pagamento è da effettuarsi in soluzione unica sul conto corrente intestato ad
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA
CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89
CAUSALE quota corso degustatore junior nome e cognome corsista

L'evento è riservato ai Soci AIS in regola con la quota associativa 2022 e in possesso di green pass rinforzato. Durante lo svolgimento della lezione è necessario tenere la mascherina che sarà tolta soltanto durante la degustazione.

Programma Esame Degustatore Junior

Questionario

- 20 domande V/F. Almeno 14 risposte corrette permettono di ottenere 5 punti.
- 20 domande multiple con una sola risposta corretta. Ogni risposta corretta permette di ottenere 0,5 punti, per un totale massimo di 10 punti.
- 15 domande multiple con due risposte corrette. Ogni risposta corretta permette di ottenere 1 punto, per un totale massimo di 15 punti.

Degustazioni analitico-descrittive

Tre prove di degustazione analitico-descrittiva con utilizzo della scheda AIS, assegnazione del punteggio e impiego delle descrizioni al fine di comporre una recensione/critica. Tale recensione dovrà essere redatta per ognuno dei tre campioni, in uno stile analogo a quello della Guida Vitae, per un massimo di 400 battute circa a vino; dovrà inoltre evidenziare le differenze e le distanze tra i vini.

Ogni prova vale fino a 20 punti, per un totale massimo complessivo di 60 punti.

Elaborazione cappello introduttivo di un'azienda

Elaborazione di un cappello introduttivo di un'azienda, per un massimo di 1.200 battute, il cui nome sarà segnalato ai candidati tre giorni prima della prova.

Punteggio massimo complessivo: 30 punti.

Prova orale

Descrizione di 3 vini, di fronte alla commissione d'esame, con assegnazione del punteggio e avvaloramento del medesimo tramite domande della commissione. A ogni vino verrà assegnato un massimo di 10 punti per la degustazione e di 10 per le risposte alle domande.

Punteggio massimo complessivo: 60 punti.

Punteggio Finale

Totale massimo: 180 punti

Totale sufficienza: 110 punti