

2 SECONDO LIVELLO
del corso di
qualificazione
professionale
per Sommelier



Associazione Italiana Sommeliers

*Corso di
qualificazione
professionale
per Sommelier*

PROGRAMMA

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

ENOGRAFIA ITALIANA
ED INTERNAZIONALE



2

SECONDO
LIVELLO



Associazione Italiana Sommeliers



Associazione Italiana Sommeliers

Viale Monza, 9 - 20125 Milano
Tel. 02 2846237 - Fax 02 26112328
<http://www.sommeliersonline.it>
E-mail: ais@sommeliersonline.it

Diventare Sommelier oggi è facile

L'Associazione Italiana Sommeliers organizza in tutto il territorio nazionale il Corso di qualificazione professionale per Sommelier. Il programma di studio si articola in tre livelli e permette di entrare e conoscere l'affascinante mondo del vino.

Il I livello approfondisce gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi della professionalità del Sommelier, a partire dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina.

Il II livello esplora il mondo del vino e porta alla conoscenza della produzione italiana e straniera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Oltre a questo, nel II livello si perfeziona la tecnica della degustazione del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

Il III livello affronta la tecnica della degustazione del cibo e, soprattutto, dell'abbinamento cibo-vino, attraverso l'utilizzo di una scheda grafica e di prove pratiche di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie.

I supporti didattici permettono ai Corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione e interesse, in modo efficace e divertente.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio: libri di testo, una valigetta con i bicchieri da degustazione e gli attrezzi, quaderni per le prove pratiche di degustazione e di abbinamento.

15 INCONTRI

una parte teorica ed una pratica

1^a

LEZIONE

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

• L'analisi sensoriale e le condizioni migliori per la degustazione • Tecnica di degustazione e terminologia AIS • Valutazione con scheda a punteggio
Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata) e di uno maturo (almeno 3-4 anni), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

2^a

LEZIONE

VALLE D'AOSTA E PIEMONTE

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

3^a

LEZIONE

LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

4^a

LEZIONE

VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

5^a

LEZIONE

TOSCANA E LIGURIA

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

6^a

LEZIONE

EMILIA ROMAGNA E MARCHE

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

7^a

LEZIONE

UMBRIA E LAZIO

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

8^a

LEZIONE

ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

9^a

LEZIONE

PUGLIA, BASILICATA E CALABRIA

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

10^a

LEZIONE

SICILIA E SARDEGNA

• Presentazione delle regioni • Principali zone vitivinicole, vitigni e vini • Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di tre vini delle regioni trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

11^a

LEZIONE

VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

• Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini • La normativa vitivinicola nei diversi paesi.
Degustazione guidata di tre vini delle zone trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

12^a

LEZIONE

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

• 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 tre vini delle zone trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

13^a

LEZIONE

VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

• Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.
Degustazione guidata di tre vini delle zone trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

14^a

LEZIONE

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 tre vini delle zone trattate, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio

15^a

LEZIONE

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

• Prova scritta e di degustazione, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio • Correzione collegiale • Consolidamento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione.
Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio