

Il programma di studio si articola in **tre livelli** e permette di conoscere approfonditamente l'affascinante mondo del vino, rivolgendosi a tutti, dagli appassionati agli addetti ai lavori. Al termine dei tre livelli, superato l'esame finale, si acquisisce la **qualifica professionale di Sommelier AIS**.

Il **corso di 1° 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 corso è costituito da **15 lezioni** (più **1 test online**), con relatori abilitati AIS e professionisti del settore, della durata di **2 ore e mezza** circa, durante le quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione **teorica** di circa **1 ora e mezza**, seguita da **prove pratiche di degustazione**.

Durante il corso è prevista anche una lezione dedicata alla **visita guidata** ad un'**azienda vitivinicola**.

Durata del corso:

Da **martedì 17 settembre 2024** a **giovedì 12 dicembre 2024**

Sede del corso:

Sede AIS Reggio Emilia

Via Pietro ed Alessandro Verri, 20/a
42124 Reggio Emilia

Orario del corso:

- Sessione **Serale**: dalle **20:00** alle **22:30**

Iscrizione e costi

Costo del corso:

€ 600,00 (l'importo del corso è fuori campo IVA; art. 4 del DPR 633). La ricevuta verrà inviata via mail entro 15 gg dal ricevimento del pagamento.

Se si desidera emissione di **fattura** a possessore di **partita IVA**, l'importo dovuto è **€ 951,60** già comprensivo dell'**IVA al 22%** e degli **oneri fiscali**. Nel caso, sarà possibile inserire i **dati di fatturazione** direttamente sul portale, contestualmente al pagamento.

Per usufruire dello **sconto** del **20%** per i **giovani** nati nel **1999** o successivamente è necessario richiedere il **coupon personale** al Direttore di Corso; pertanto, le quote diventano rispettivamente **€ 480,00** per i **privati** ed **€ 761,28** per i possessori di **partita IVA**.

La **quota di partecipazione** al corso comprende anche la fornitura dei **testi didattici AIS**, il quaderno con le **schede per l'analisi sensoriale dei vini** ed una **valigetta** con i **bicchieri da degustazione** ed il **cavatappi** professionale.

Ricordiamo che i corsi AIS sono **riservati ai Soci**. Pertanto, i partecipanti dovranno contestualmente essere **in regola** con la **quota** dell'Associazione per il **2024** (costo **€ 90**, oppure **€ 45** in caso di **quota famiglia***).

La **quota d'iscrizione** all'**Associazione Italiana Sommelier**, dà diritto a ricevere la **guida** annuale ai **migliori vini d'Italia "Vitae"**, la **rivista** associativa **trimestrale "Vitae"**, la **guida "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare"** in formato PDF, l'**ingresso agevolato alle più importanti manifestazioni enologiche italiane** e lo **scudetto AIS** oltre alle **agevolazioni** che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS (www.aisitalia.it).

Solo per le nuove iscrizioni all'Associazione effettuate dal **1/7** al **31/12** dell'anno in corso, AIS Italia riterrà la **quota valida** per l'**anno successivo** (dando nei mesi residui dell'anno in corso la possibilità di frequentare **tutte le attività** e di usufruire di **tutte le agevolazioni** riservate ai Soci).

Modalità d'iscrizione:

Di seguito le **regole da seguire scrupolosamente per l'iscrizione**.

- **Inviare mail** con i propri dati (*nome, cognome, data di nascita e cellulare*) a didattica1.re@aisemilia.it richiedendo disponibilità di posto.
- Attenderete la nostra **mail di risposta** (siamo soliti rispondere entro **5 giorni** lavorativi) con la conferma della **disponibilità del posto**, unitamente al **LINK** che vi permetterà l'iscrizione ad AIS, l'iscrizione al corso, nonché i relativi pagamenti. Nella stessa mail riceverete anche l'**eventuale coupon** per lo **sconto** nel caso ne abbiate diritto.
- La **prenotazione** sarà riservata per **5 giorni** di calendario **dalla data** in cui verrà inviata l'**e-mail con l'indicazione del link di iscrizione**.

** La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza/domicilio: il Socio principale deve versare 90 euro e solamente i Soci aggiuntivi hanno diritto alla quota scontata di 45 euro. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale.*

Informazioni e contatti



AIS | Emilia
Reggio Emilia

Direttore del corso:

Sommelier **Mario Gherpelli**
E-mail: didattica1.re@aisemilia.it

Cell: 336.630.175

Le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail

Date ed Orari:

17 settembre

20:00-22:30

Lezione 1 – 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

23 settembre

20:00-22:30

Lezione 2 – Viticoltura

Viticoltura 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.

30 settembre

20:00-22:30

Lezione 3 – 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.

7 ottobre

20:00-22:30

Lezione 4 – 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).

14 ottobre

20:00-22:30

Lezione 5 – Tecnica della degustazione (esame visivo)

La degustazione. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. Bicchieri e temperature di 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.

21 ottobre

20:00-22:30

Lezione 6 – 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 annata recente (amaranto/rubino vivace, profumi fragranti, solo acciaio), di un vino rosso 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.

28 ottobre

20:00-22:30

Lezione 7 – 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.

Degustazione guidata di un vino bianco con spiccata acidità e sapidità, un vino rosso con evidente presenza alcolica e tannica, un vino passito o fortificato dolce e robusto, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

4 novembre

20:00-22:30

Lezione 8 – Vini frizzanti e 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: uno spumante Metodo Martinotti (non dolce, tipo Prosecco), uno Spumante Metodo Classico e un vino frizzante dolce aromatico (tipo Moscato d'Asti), utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

11 novembre

20:00-22:30

Lezione 9 – Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icwine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

Degustazione guidata di tre vini: un Passito o un Icwine, un Muffato, un Liquoroso o Vermouth, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

18 novembre

20:00-22:30

Lezione 10 – Il vino 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 o vino generico, un vino DOC e un vino DOCG, preferibilmente della regione, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

23 novembre

09:30-12:00

Lezione 15 – Visita a una azienda vitivinicola

25 novembre

20:00-22:30

Lezione 11 – Birra

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Degustazione guidata di quattro tipologie di birra: una industriale e tre artigianali, di cui una a bassa fermentazione, una ad alta fermentazione ed almeno una da birrificio italiano.

28 novembre

20:00-22:30

Lezione 12 – Distillati e liquori (nazionali ed esteri)

La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.

Degustazione guidata di almeno un distillato di cereali, un distillato di vino ed una grappa.

2 dicembre

20:00-22:30

Lezione 13 – Le funzioni del sommelier

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. I bicchieri e le attrezzature per il servizio del vino. Pratiche di servizio.

Degustazione guidata di tre vini di qualità elevata e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

9 dicembre

20:00-20:15

Quiz per il conseguimento di 1 punto bonus formativo (primo appello)

10 dicembre

20:00-20:15

Quiz per il conseguimento di 1 punto bonus formativo (secondo appello)

12 dicembre

20:00-22:30

Lezione 14 – Approfondimento sulla degustazione del vino

Breve correzione del quiz utile al chiarimento ed approfondimento degli argomenti più importanti affrontati nel corso.

Ripasso ed approfondimento della tecnica della degustazione. Prove di degustazione con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino.

Degustazione di un vino bianco e di uno rosso come prova per i Corsisti. Almeno uno dei due vini in degustazione con l'utilizzo della scheda bianca. Correzione collegiale.

Degustazione finale guidata di un vino di elevata qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.