



AIS | Emilia
Modena

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier

Corso di 1° Livello 2025

L'Associazione Italiana Sommelier organizza in tutto il territorio nazionale Corsi di Qualificazione professionale per Sommelier.

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 A.I.S.**

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 **14 lezioni con relatori abilitati A.I.S.** durante le quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una **lezione teorica** seguita da **prove pratiche di degustazione**.

Il corso sarà coordinato e diretto dal Degustatore e Sommelier Brunella Sgarbi.

Durata del Corso: da martedì 18 febbraio 2025 a martedì 20 maggio 2025

Sede del Corso: **Compagnia del Tortellino**
Via Giuliano Cassiani, 188/13
41122 - Modena

Orario del Corso:
- Sessione Serale: dalle 20:30 alle 23:00

Costo del Corso: **€ 600** (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 dati di fatturazione direttamente sul portale, contestualmente al pagamento. Per usufruire dello sconto del 20% per i giovani nati nel **2000** 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 2025 (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).

* 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 "Vitae".

PER INFORMAZIONI contattare il Direttore di corso Brunella Sgarbi inviando una mail a:
corso1.mo@aisemilia.it

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 recapito telefonico*) a: segreteria.mo@aisemilia.it chiedendo la disponibilità a poter partecipare al corso di I Livello (siamo soliti rispondere entro **3 giorni** lavorativi dal ricevimento della mail).
- Attenderete la nostra mail di risposta affermativa unitamente al **LINK** che vi permetterà l'eventuale iscrizione ad AIS, l'iscrizione al corso, nonché i riferimenti per 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 di invio della nostra risposta entro i quali dovrete provvedere al versamento dell'intera quota **scaduto tale termine la prenotazione scadrà e il posto verrà riservato per altro richiedente**

Calendario delle lezioni

DATA	Nr LEZ	LEZIONE
Mar. 18.02.25	1	LA FIGURA DEL SOMMELIER
Mar. 25.02.25	2	VITICOLTURA
Mar. 04.03.25	3	ENOLOGIA 1 - la produzione del vino
Mar. 11.03.25	4	ENOLOGIA 2 - i componenti del vino
Mar. 18.03.25	5	TECNICA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO
Mar. 25.03.25	6	TECNICA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
Mar. 01.04.25	7	TECNICA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO
Mar. 08.04.25	8	VINI FRIZZANTI E SPUMANTI
Mar. 15.04.25	9	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
Mar. 22.04.25	10	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI
Mar. 29.04.25	11	LE BIRRE
Mar. 06.05.25	12	DISTILLATI E LIQUORI
Mar. 13.05.25	13	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
Gio. 15.05.25	I° Appello	(*) Questionario ON-LINE (La durata del test on-line è di 15 minuti a partire dalle 20.00)
Lun. 19.05.25	II° Appello	(*) Questionario ON-LINE (La durata del test on-line è di 15 minuti a partire dalle 20.00)
Mar. 20.05.25	14	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE DEL VINO e CORREZIONE COLLEGALE DEI QUIZ

Nel caso aveste allergie alimentari o intolleranze alimentari vi preghiamo di evidenziarlo al momento dell'iscrizione al Direttore di corso che provvederà a tenerle presenti nell'organizzazione delle lezioni.

(*) Il II° appello è riservato solamente a coloro che, per svariati motivi, non riusciranno a collegarsi al I° appello. Chi si collega e non supera la prova del I° non riceverà il link per il II° appello.

Argomenti delle lezioni

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

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.

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.

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).

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.

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.

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. CORSO SOMMELIER PROGRAMMA revisione 2024

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.

9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.

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

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

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.

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.

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.

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.

➔ QUIZ PER IL CONSEGUIMENTO DI 1 PUNTO BONUS FORMATIVO (due appelli)

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.

