ULTIMI POSTI DISPONIBILI



Aperte le iscrizioni al **Corso di 1° livello** del corso che si svolgerà dal **06 Novembre 2018 al 19 Febbraio 2019** . Le lezioni, una o due volte a settimana, avranno luogo presso la sede nh hotel Palermo dalle ore 20,30 alle 22,30, la prima parte di teoria tratterà vari argomenti: viticoltura, enologia, produzione degli spumanti, passiti, birra e distillati la seconda sarà dedicata alla tecnica di degustazione.
E ' possibile chiedere informazioni ed effettuare l'iscrizione cartacea o online con bonifico contattando la segreteria al cell
3384617492 -
info@aispalermo.it

CALENDARIO DELLE LEZIONI DI 1° LIVELLO

1ª Lezione 06 novembre 2018 : La figura del Sommelier
Presentazione dell'Associazione Italiana Sommeliers. Presentazione 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.
Prova pratica: *Presentazione di tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta.*

2ª Lezione 13 novembre 2018: Viticoltura
Viticoltura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo. Ciclo biologico della vite. I sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia. L'ambiente pedoclimatico. I principali vitigni autoctoni e internazionali.
Prova pratica: *Presentazione di tre vini significativi dela Sicilia.*

3ª Lezione 21 novembre : 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.
Prova pratica: *Presentazione di un vino bianco, di un vino rosato e di un vino rosso.*

4ª Lezione 04 dicembre 2018 : Enologia - I componenti e l'evoluzione del vino
Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Stabilizzazione e correzioni del vino, pratiche di cantina. Brevi cenni su alterazioni, difetti e malattie. La composizione del vino in funzione della degustazione.
Prova pratica: *Presentazione di un vino bianco passato in barrique, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio), di vino rosso evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno).*

5ª Lezione 11 dicembre 2018: Legislazione ed Enografia Nazionale
La classificazione dei vini: Vini (da tavola), IGT, DOC e DOCG. Come si legge un'etichetta. Cenni sulle principali normative vitivinicole nei paesi della UE. Caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.
Prova pratica: *Degustazione guidata di un Vino (da tavola) o IGT della Lombardia, di uno DOC e di uno DOCG, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

6ª Lezione 17 dicembre 2018: Tecnica della degustazione: esame visivo
L'analisi sensoriale. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. 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.
Prova pratica: *Degustazione guidata di un vino bianco leggero dell'ultima annata, di un vino bianco strutturato, evoluto e passato in barrique, di uno Spumante Metodo Classico/Champagne rosé; utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.*

7ª Lezione 18 dicembre 2018: Tecnica della degustazione: esame olfattivo
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.
Prova pratica: *Degustazione guidata di un vino bianco aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio) e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno); utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.*

8ª Lezione 08 gennaio 2019: Tecnica della degustazione: esame gusto-olfattivo
Le sensazioni gustative, tattili e gusto-olfattive. La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame gusto-olfattivo.
Prova pratica: *Esercitazione con soluzioni di acqua con glicerina, zucchero, alcol etilico buongusto, acido citrico o tartarico, tannini e sale, per valutare le sensazioni di "morbidezza" e di "durezza". Degustazione guidata di un vino rosso importante, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.*

9ª Lezione 09 gennaio 2018: Vini passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewein, Liquorosi, Aromatizzati.
Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewein, Liquorosi, Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.
Prova pratica: *Degustazione guidata di tre vini: un vino Passito, un Icewein o Muffato, Un Liquoroso dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di formaggio erborinato con miele e fettina di pane, cioccolato.*

10ª Lezione 22 gennaio 2019: Spumanti
Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri.
Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci.
- Prova pratica: *Degustazione guidata di tre vini: due Spumanti Metodo Martinotti, uno secco (Prosecco) e uno dolce aromatico, uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di scaglia di parmigiano-reggiano e pane, biscotti.*

11ª Lezione 28 gennaio 2019: Birra e distillati da cereali
La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. La distillazione. I principali distillati ottenuti da cereali: whisky, vodka e gin.
Prova pratica: *Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara, rossa e trappista.*

12ª Lezione 04 febbraio 2019: Altri distillati (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila…) **e liquori** (nazionali ed esteri).
I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. La classificazione dei liquori.
Prova pratica: *Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.*

13ª Lezione 05 febbraio 2019: Le funzioni del Sommelier
La cantina del ristorante. La carta dei vini. Pratiche di servizio.
Prova pratica: *Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

14ª Lezione 09 febbraio: Visita a una Azienda vitivinicola
Visita guidata a una importante azienda vitivinicola.
- Prova pratica: *Degustazione dei vini dell'azienda.*

15ª Lezione 19 febbraio: Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione
Prova scritta e di degustazione (due vini), con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione.
Prova pratica: *Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva* .

La quota di iscrizione al corso di Primo livello è di **500,00 euro** e comprende:

· 14 lezioni teoriche e pratiche ed 1 lezione di autoverifica per accedere al Corso di 2° Livello.
. 45 vini in degustazione
. I libri di testo
. quaderno degustazioni
. La valigetta Ais con i bicchieri da degustazione