

Iscrizioni al 1° livello del corso che si svolgerà da novembre '22 a gennaio '23

Scritto da Administrator

Martedì 20 Settembre 2022 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 09 Gennaio 2023 17:13



Le iscrizioni al **1° livello** del corso sono aperte.

Il corso si svolgerà dall' 8 novembre '22 al 23 gennaio '23 alle 20,30

Le lezioni, una o due volte a settimana (lunedì e/o martedì e/o mercoledì) avranno luogo presso la sede presso Ibis Hotel, 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 - palermo@aissicilia.com

CALENDARIO DELLE LEZIONI DI 1° LIVELLO

1ª Lezione introduzione 8 novembre: 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 8 novembre: 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.

3ª Lezione 9 novembre. 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.

4ª Lezione 16 novembre: 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.

5ª Lezione 21 novembre: 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 della Sicilia.

6ª Lezione 22 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.

7ª Lezione 28 novembre: 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).

8ª Lezione 5 dicembre: 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.

9ª Lezione 14 dicembre: 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.

10ª Lezione 15 dicembre: 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.

11ª Lezione 20 dicembre: 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.

12ª Lezione 9 gennaio: 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.

13ª Lezione 17 gennaio: Spumanti

Produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e

Iscrizioni al 1° livello del corso che si svolgerà da novembre '22 a gennaio '23

Scritto da Administrator

Martedì 20 Settembre 2022 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 09 Gennaio 2023 17:13

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.

14ª Lezione 23 gennaio: 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.

15ª Lezione 28 gennaio: Visita guidata ad una importante azienda vitivinicola.

Prova pratica: degustazione di tre vini aziendali

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