

Iscrizioni 1° livello del corso in partenza il 13 novembre 2023

Scritto da Administrator

Venerdì 07 Luglio 2023 07:57 - Ultimo aggiornamento Lunedì 13 Novembre 2023 11:33



ULTIMI POSTI DISPONIBILI Sono aperte le iscrizioni al **1° livello** del corso che si svolgerà dal 13 novembre 2023 alle 20,30 presso Ibis hotel President a Palermo.

Tavolo di segreteria presso hotel IBIS STYLE PRESIDENT via F. Crispi a Palermo su appuntamento al **cell 3384617492, o iscrizioni online con bonifico** inviando email a info@aispalermo.it

[o.it](mailto:info@aispalermo.it)
[aissicilia.com](mailto:info@aispalermo.it)

info@aispalermo.it
- palermo@aissicilia.com

Le lezioni si svolgeranno una o due volte a settimana alle 20.30, 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.

TUTTE LE DATE del calendario delle lezioni del 1° LIVELLO 23-24     **HOTEL IBIS STYLE PRESIDENT ore 20,30**

1ª Lezione introduzione 13 novembre: La figura del Sommelier

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier. 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 20 novembre: Vitecoltura

Vitecoltura 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.

3ª Lezione 27 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 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).

5ª Lezione 13 dicembre : 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.

6ª Lezione 19 dicembre 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.

7ª Lezione 20 dicembre: 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.

8ª Lezione 27 dicembre: 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.

9ª Lezione 08 gennaio: 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.

10ª Lezione 15 gennaio: 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.

11ª Lezione 23 gennaio: 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 24 gennaio: 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 31 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.

14ª Lezione 03 febbraio: Visita guidata ad una importante azienda vitivinicola.

Prova pratica: degustazione di tre vini aziendali

15ª Lezione 05 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

Necessario pagare la quota associativa annuale (valevole per il 2024) di €90,00