



Dal 5 Marzo 2012 si svolgerà il **Corso di 1° livello** AIS della Delegazione Palermo Città presso la sede NH Hotel Foro Italico a Palermo, ogni lezione avrà la durata di 2 ore circa dalle ore 20,45 alle 22,45. Per iscriversi è necessario compilare il modulo e lasciare un acconto, contattare la segreteria al **3384617492** [inf](mailto:info@aispalermo.it)

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

Il costo del corso di Primo livello è di **450,00 euro** e comprende:

- 14 lezioni teoriche e pratiche ed 1 lezione di autoverifica per accedere al Corso di 2° Livello.
- I libri di testo.
- una valigetta contenente i testi ed il set di bicchieri da degustazione ISO
- Quaderno-vademecum per le degustazioni personali.

La formazione del sommelier. Le tecniche di servizio. La degustazione

CALENDARIO

1ª Lezione 5 Marzo : 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 12 Marzo: 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.*

3ª Lezione 13 Marzo: 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 20 Marzo: 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 2 Aprile: 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 16 Aprile: 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 17 Aprile: 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 23 Aprile: 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 30 Aprile: 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 08 Maggio: 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.*

11ª Lezione 14 Maggio: 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 15 Maggio: 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 21 Maggio: 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 28 Maggio: 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 2 Giugno: Visita a una Azienda vitivinicola

Visita guidata a una importante azienda vitivinicola.

- Prova pratica: *Degustazione dei vini dell'azienda.*