

ULTIMI POSTI DISPONIBILI

Corso 1° Livello Sommelier AIS

6 novembre 2018 - 19 febbraio 2019
Palermo nh hotel ore 20,30

06 novembre 2018 La figura del Sommelier
13 novembre 2018 Viticoltura
21 novembre 2018 Enologia - la produzione del vino
04 dicembre 2018 Enologia - componenti evoluzione del vino
11 dicembre 2018 Legislazione ed Igiene Alimentare
17 dicembre 2018 Tec. Degustazione esame visivo
18 dicembre 2018 Tec. Degustazione esame olfattivo
08 gennaio 2019 Tec. Degustazione esame gustativo
09 gennaio 2019 Passiti, vend. tardiva, muffati, liquerosi, arom.
22 gennaio 2019 Vini spumanti
28 gennaio 2019 Altri distillati e liquori
04 febbraio 2019 Birra e distillati da cereali
05 febbraio 2019 Le funzioni del Sommelier
09 febbraio 2019 Visita azienda vinicola (da confermare)
19 febbraio 2019 Approf. sulla degustazione e autovalutazione



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

Viticultura 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 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