



Iscrizioni al **1° livello** del corso che si svolgerà da giorno **11 novembre 2019 al 10 febbraio 2020** . Le lezioni,

una o due volte a settimana ( lunedì e/o martedì) 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](mailto:info@aispalermo.it)

-  
[palermo@aissicilia.com](mailto:palermo@aissicilia.com)

## CALENDARIO DELLE LEZIONI DI 1° LIVELLO

### 1ª Lezione 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 Visita a una Azienda vitivinicola**

Visita guidata a una importante azienda vitivinicola.

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

### **15ª Lezione 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