



AIS TOSCANA
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE SIENA

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 1	DAL 1° OTTOBRE '24 AL 17 DICEMBRE '24
Sede del Corso: C.C.R. Società Cooperativa Impresa Sociale – Via Lelio Basso, 103 – 53014 Ponte A Tressa (SI)	
Orario delle lezioni: 20,45	
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): GIORNO ANCORA DA VALUTARE	

Martedì 01/10/24	1. LA FIGURA DEL SOMMELIER Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier e 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
Martedì 08/10/24	2. VITICOLTURA Viticultura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo; ciclo biologico. I sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia. L'ambiente pedoclimatico. I principali vitigni autoctoni e internazionali
Martedì 15/10/24	3. 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.
Giovedì 17/10/24	4. ENOLOGIA – I COMPONENTI DEL VINO Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Pratiche di cantina, stabilizzazione e correzioni del vino. Brevi cenni su alterazioni, difetti e malattie. La composizione del vino in funzione della degustazione.
Martedì 22/10/24	5. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME VISIVO La degustazione. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. L'aspetto del vino. Cenni di anatomia e fisiologia della vista. 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.
Martedì 29/10/24	6. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO Il profumo del vino. Cenni di anatomia e fisiologia dell'olfatto. 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.
Martedì 05/11/24	7. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTO-OLFATTIVO Le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali. Cenni di anatomia e di fisiologia del gusto. La tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame gusto-olfattivo.
Martedì 12/11/24	8. SPUMANTI Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri. Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci.
Martedì 19/11/24	9. VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICE WINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.
Martedì 26/11/24	10. IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP). Come si legge un'etichetta. Panorama vitivinicolo italiano: caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.
Martedì 03/12/24	11. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.
Giovedì 05/12/24	12. DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri) La distillazione. I principali distillati ottenuti da cereali: whisky, vodka e gin. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.
Martedì 10/12/24	13. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.
Sabato 14/12/24	14. VISITA A UN'AZIENDA VITIVINICOLA Lezione organizzata per tutti in orario mattutino o pomeridiano.
12/12/24 o 13/12/24	TEST ONLINE Quiz da svolgere online da casa (2 date a scelta) con orario fissato per le 20,30 – valido 1 punto di credito formativo.
Martedì 17/12/24	15. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE Prova scritta e di degustazione (due vini) con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione.

