AIS | Lombardia

La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

1° liv serale

Bergamo
dal 20/01/2026
al 10/03/2026
dalle 20:30 alle 22:45
San Paolo d'Argon (BG), Hotel Executive, Via Nazionale, 57
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

Si entra nell'affascinante mondo del vino attraverso incontri di "Enologia" e "Viticoltura", si apprende la "Tecnica della Degustazione" nonché le "Funzioni del Sommelier" dallo stile del servizio all'organizzazione della cantina, dalla scelta del bicchiere al rispetto della giusta temperatura di servizio.

Il corso è composto da **14 lezioni in aula in presenza e una lezione esterna** che si svolgerà presso una cantina. La sede della lezione esterna in cantina sarà comunicata durante il corso.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio e comprende:

- 2 Libri di testo esclusivi editi dall'Associazione Italiana Sommelier
- 1 Quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali
- 1 Valigetta con 4 bicchieri brevettati AIS e un cavatappi professionale

Come iscriversi

L'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i corsi e le altre attività associative.

Cos'è la quota associativa

La quota associativa è obbligatoria per poter frequentare i corsi AIS. Tra i vantaggi l'invio della Guida Vini Vitae (compreso l'accesso all'App), la ricezione della rivista nazionale trimestrale Vitae e di quella semestrale regionale Viniplus di Lombardia, edita da AIS Lombardia.

La spedizione delle riviste inizia con l'invio del primo numero disponibile, dopo la data di iscrizione all'associazione.

La quota associativa, inoltre, consente al socio di poter partecipare gratuitamente ai banchi d'assaggio proposti dalle delegazioni della Lombardia e di partecipare alle serate di approfondimento organizzate in tutte le sedi AIS d'Italia. È, infine, possibile poter ottenere sconti per l'ingresso a fiere di settore, dove concordati.

Per diventare socio è necessario registrarsi nell'apposita sezione presente sul sito di AIS Italia, www.aisitalia.it
Diventando socio riceverai il tuo numero di tessera AIS, con il quale puoi iscriverti al corso di primo livello.

AIS | Lombardia

La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

1° liv serale

Bergamo
dal 20/01/2026
al 10/03/2026
dalle 20:30 alle 22:45
San Paolo d'Argon (BG), Hotel Executive, Via Nazionale, 57
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

Per procedere all'iscrizione del corso è necessario registrarsi al sito di AIS Lombardia, www.aislombardia.it.

Pagamento

Il costo del corso deve essere pagato nella sua totalità all'atto dell'iscrizione on line. Per eventuali necessità relative al pagamento, contatta il referente della delegazione.

Agevolazioni

Le persone che, al momento dell'acquisto del corso, risultano avere meno di 25 anni, hanno diritto a uno sconto di € 50.00. Fa fede la data di nascita al momento dell'iscrizione al corso.

Documento fiscale

Chi desidera la fattura, all'importo del costo corso verrà aggiunta l'IVA 22%. Nel corpo della fattura verrà indicato il nome e cognome del corsista.

AIS | Lombardia

La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

1° liv serale

Bergamo
dal 20/01/2026
al 10/03/2026
dalle 20:30 alle 22:45
San Paolo d'Argon (BG), Hotel Executive, Via Nazionale, 57
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

Programma: calendario e contenuti

Martedì 20 Gennaio 2026
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.

Presentazione di tre vini, tra cui uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta

Giovedì 22 Gennaio 2026
Viticoltura

Viticoltura 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.

Presentazione di tre vini significativi della regione.

Martedì 27 Gennaio 2026
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.

Presentazione di un vino bianco, di un vino rosato e di un vino rosso.

Giovedì 29 Gennaio 2026
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.

Presentazione di un vino bianco passato in barrique, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio), di

AIS | Lombardia

La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

1° liv serale

Bergamo
dal 20/01/2026
al 10/03/2026
dalle 20:30 alle 22:45
San Paolo d'Argon (BG), Hotel Executive, Via Nazionale, 57
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

un vino rosso evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno).

Martedì 03 Febbraio 2026
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.

Degustazione guidata di un vino bianco dell'ultima annata, (leggero, verdolino, poco strutturato, solo acciaio), di un vino bianco evoluto e passato in barrique (dorato, strutturato), di uno spumante Rosé Metodo Classico o Champagne Rosé, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.

Giovedì 05 Febbraio 2026
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.

Degustazione guidata di un vino bianco aromatico, di un vino rosso dell'ultima annata (porpora/rubino vivace, profumi freschissimi, solo acciaio), di uno evoluto (almeno 3/4 anni, passato in legno, granato/aranciato, profumi adeguati) utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.

Martedì 10 Febbraio 2026
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.

Degustazione guidata di un vino bianco con spiccata acidità e sapidità, un vino rosso con evidente presenza alcolica e tannica, un vino passito o fortificato dolce e robusto, utilizzando la terminologia AIS e la scheda

AIS | Lombardia

La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

1° liv serale

Bergamo
dal 20/01/2026
al 10/03/2026
dalle 20:30 alle 22:45
San Paolo d'Argon (BG), Hotel Executive, Via Nazionale, 57
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

Giovedì 12 Febbraio 2026
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.

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.

Martedì 17 Febbraio 2026
Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

Degustazione guidata di tre vini: un Passito o un Icewine un Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

Giovedì 19 Febbraio 2026
Il vino 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.

Degustazione guidata di un vino IGT, uno DOC e uno DOCG della regione, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

Martedì 24 Febbraio 2026
Birra

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

Degustazione guidata di quattro tipologie di birra: chiara (a bassa fermentazione), rossa o scura e trappista o

AIS | Lombardia

La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

1° liv serale

Bergamo
dal 20/01/2026
al 10/03/2026
dalle 20:30 alle 22:45
San Paolo d'Argon (BG), Hotel Executive, Via Nazionale, 57
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

artigianale (ad alta fermentazione).

Giovedì 26 Febbraio 2026
Distillati e liquori (nazionali ed esteri)

La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, wodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.

Degustazione guidata di almeno un distillato di cereali, un distillato di vino ed una grappa.

Martedì 03 Marzo 2026
Le funzioni del sommelier

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio:

Degustazione guidata di tre vini di ottima qualità e diversa tipologia, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

Sabato 07 Marzo 2026
Visita ad una azienda vitivinicola

Visita ad una azienda vitivinicola

Martedì 10 Marzo 2026
Approfondimento sulla degustazione del vino

Breve correzione del quiz utile al chiarimento ed approfondimento degli argomenti più importanti affrontati nel corso.
Ripasso ed approfondimento della tecnica della degustazione. Prove di degustazione con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino.

Degustazione di un vino bianco e di uno rosso come prova per i Corsisti. Almeno uno dei due vini in degustazione con l'utilizzo della scheda bianca. Correzione collegiale.
Degustazione finale guidata di un vino di elevata qualità, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.

Per la regolarità del corso sono consentite al massimo due assenze. Oltre le due assenze, sarà possibile, previo accordi con il delegato di riferimento,

AIS | Lombardia

La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione

1° liv serale

Bergamo
dal 20/01/2026
al 10/03/2026
dalle 20:30 alle 22:45
San Paolo d'Argon (BG), Hotel Executive, Via Nazionale, 57
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

impostare eventuali recuperi nei corsi successivi che si svolgeranno nella stessa delegazione. Il limite di tempo per i recuperi oltre le due assenze è di 12 mesi dalla conclusione del corso.

AIS LOMBARDIA È ATTENTA AL BERE RESPONSABILE SERVENDO AI PROPRI CORSI UNA MODICA QUANTITÀ DI VINO, BIRRA E DISTILLATI