

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

**1°** liv serale

**Bergamo**

dal 16/01/2024

al 29/02/2024

dalle 20:29 alle 22:45

**San Paolo d'Argon (BG), Hotel  
Executive, Via Nazionale, 67**

**Per informazioni**

**[roberta.agnelli@aislombardia.it](mailto: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](http://www.aisitalia.it)

Diventando socio riceverai il tuo numero di tessera AIS, con il quale puoi iscriverti al corso di primo livello.

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

**1<sup>o</sup>** liv serale

**Bergamo**

dal 16/01/2024

al 29/02/2024

dalle 20:29 alle 22:45

**San Paolo d'Argon (BG), Hotel  
Executive, Via Nazionale, 67**

**Per informazioni**

**roberta.agnelli@aislombardia.it**

Per procedere all'iscrizione del corso è necessario registrarsi al sito di AIS Lombardia, [www.aislombardia.it](http://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**

La ricevuta fiscale, intestata al corsista, verrà consegnata direttamente all'inizio del corso. Chi desidera la fattura, all'importo del corso verrà aggiunta l'IVA 22%. Nel corpo della fattura verrà indicato il nome e cognome del corsista.

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

**1°** liv serale

**Bergamo**

dal 16/01/2024

al 29/02/2024

dalle 20:29 alle 22:45

**San Paolo d'Argon (BG), Hotel  
Executive, Via Nazionale, 67**

**Per informazioni**

**[roberta.agnelli@aislombardia.it](mailto:roberta.agnelli@aislombardia.it)**

## Programma: calendario e contenuti

*Martedì 16 Gennaio 2024*

### **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 18 Gennaio 2024*

### **Viticultura**

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.

*Presentazione di tre vini significativi della regione.*

*Martedì 23 Gennaio 2024*

### **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 25 Gennaio 2024*

### **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*

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

**1°** liv serale

**Bergamo**

dal 16/01/2024

al 29/02/2024

dalle 20:29 alle 22:45

**San Paolo d'Argon (BG), Hotel  
Executive, Via Nazionale, 67**

**Per informazioni**

**roberta.agnelli@aislombardia.it**

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

**Martedì 30 Gennaio 2024**

## **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 01 Febbraio 2024**

## **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 06 Febbraio 2024**

## **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.

*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'.*

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

**1°** liv serale

**Bergamo**

dal 16/01/2024

al 29/02/2024

dalle 20:29 alle 22:45

**San Paolo d'Argon (BG), Hotel  
Executive, Via Nazionale, 67**

**Per informazioni**

**[roberta.agnelli@aislombardia.it](mailto:roberta.agnelli@aislombardia.it)**

*Degustazione guidata di un vino rosso importante strotturato ed evoluto, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.*

***Giovedì 08 Febbraio 2024***

## **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 13 Febbraio 2024***

## **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 15 Febbraio 2024***

## **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.

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

***Martedì 20 Febbraio 2024***

## **Birra**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

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

**1°** liv serale

**Bergamo**

dal 16/01/2024

al 29/02/2024

dalle 20:29 alle 22:45

**San Paolo d'Argon (BG), Hotel  
Executive, Via Nazionale, 67**

**Per informazioni**

**roberta.agnelli@aislombardia.it**

*Degustazione guidata di quattro tipologie di birra: chiara (a bassa fermentazione), rossa o scura e trappista o artigianale (ad alta fermentazione).*

**Giovedì 22 Febbraio 2024**

## **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 quattro distillati di cereali, uno di vino e uno di vinaccia.*

**Sabato 24 Febbraio 2024**

## **Visita ad una azienda vitivinicola**

Visita ad una azienda vitivinicola

**Martedì 27 Febbraio 2024**

## **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.*

**Giovedì 29 Febbraio 2024**

## **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 caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione.

*Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prova per i Corsisti). Degustazione finale guidata di un vino di ottima 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, 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.**



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

**1°** liv serale

**Bergamo**

dal 16/01/2024

al 29/02/2024

dalle 20:29 alle 22:45

**San Paolo d'Argon (BG), Hotel  
Executive, Via Nazionale, 67**

**Per informazioni**

**[roberta.agnelli@aislombardia.it](mailto:roberta.agnelli@aislombardia.it)**

**AIS LOMBARDIA È ATTENTA AL BERE RESPONSABILE SERVENDO AI PROPRI CORSI UNA MODICA QUANTITÀ DI VINO**