

Informativa su alcune norme del vigente regolamento del corso sommeliers

PREMESSA

L'Associazione Italiana Sommeliers si prefigge lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino, svolgendo ogni attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche. Per raggiungere questi obiettivi, l' AIS propone un percorso didattico strutturato in tre livelli, in grado di offrire al corsista un bagaglio tecnico e culturale che gli permetta di conseguire il titolo di Sommelier e, se in possesso dei requisiti richiesti, quello di Sommelier Professionista (art. 4 del Regolamento di applicazione dello Statuto Sociale). L'Associazione Italiana Sommeliers è attenta ai processi evolutivi del mondo della formazione nel settore enogastronomico, per aggiornare e migliorare i percorsi formativi adeguandoli alle richieste di mercato, in modo da rendere la professione del Sommelier un'opportunità importante, specialmente per i giovani. L'Associazione Italiana Sommeliers sta vivendo un momento di grande crescita e per questo è fondamentale che la sua immagine venga sempre più valorizzata.

L'iscrizione alla Associazione Italiana Sommeliers e all' AIS Lombardia è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i corsi e le altre attività associative,

oltre che per sostenere l'esame finale. L'iscrizione all' AIS dà diritto a ricevere il distintivo dell' AIS, La Guida Duemilavini, le Riviste "De Vinis", "L'Arcante" e la Guida Vinipius di Lombardia oltre alla possibilità di partecipare a tutte le attività della Associazione in qualsiasi località.

Il corso di qualificazione professionale per Sommelier è organizzato in tre livelli, con programmi che soddisfino le richieste di un pubblico sempre più competente ed esigente.

La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del Corso.

La frequenza alle lezioni del III livello è obbligatoria per poter sostenere l'esame finale. Sono tollerate al massimo due assenze.

L'esame finale consiste in una prova articolata in due giornate e dovrà verificare la preparazione culturale e tecnico-pratica del Candidato. La prova scritta deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la conclusione delle lezioni. La prova pratico-orale deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la prova scritta.

I candidati che superano l'esame finale ricevono il Diploma di Sommelier e il distintivo.

La ripetizione dell'esame finale è possibile anche in una Sezione Territoriale diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Presidente di Sezione.

DIVENTARE SOMMELIER OGGI È FACILE

L'A.I.S. presente su tutto il territorio nazionale, organizza, con l'alta competenza che le è propria, il Corso di qualificazione professionale, rivolto anche agli appassionati.

Il programma di studio prevede tre diversi livelli: con il primo livello gli allievi entrano nell'affascinante mondo del vino ed apprendono la "Tecnica della Degustazione" nonché le "Funzioni del Sommelier" dallo stile nel servizio all'organizzazione di una cantina, dall'uso corretto dei bicchieri al rispetto della bottiglia e del suo prezioso contenuto alla giusta temperatura di servizio.

Con il secondo livello approfondiscono le realtà dell'Enografia Nazionale ed Internazionale, la geografia del Vino d'Italia e del mondo per una totale immersione nell'analisi sensoriale: il linguaggio comune per parlare di Vino.

Solo al compimento del terzo livello, che tratta la "Metodologia dell'abbinamento cibo-vino", acquisiscono la qualifica di Sommelier: dalla teoria di una scheda grafica alle prove nei banchi d'assaggio con le diverse tipologie dei vini assieme alle molteplici preparazioni di piatti.

I supporti didattici all'avanguardia aiutano notevolmente gli allievi ad una partecipazione attenta, di grande interesse, estremamente efficace ed anche divertente.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio:

- libri di testo esclusivi editi dall'A.I.S.,
- valigetta dei bicchieri e degli attrezzi,
- i quaderni con le schede per le diverse analisi sensoriali.

L'A.I.S. Lombardia è attenta al bere responsabile, servendo ai propri Corsi una modica quantità di vino.

 **Regione Lombardia**

Turismo

L'iniziativa ha ottenuto il contributo regionale

 **rastal**

IL BICCHIERE. E non solo.

 **isacco**

DIVISE E TOVAGLIATO
SPONSOR UFFICIALE AIS LOMBARDA
tel. +39.035.4491198
info@isacco.it
www.isacco.it

CENTRO STAMPA STAR, Pavia - info@csstar.it



Associazione Italiana Sommeliers
DELLA REGIONE LOMBARDIA
Presidente Luca Bandirali

DELEGAZIONE DI MONZA E BRIANZA
Delegato Pietro Milo

Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier

DIRETTORE DEL CORSO

Sommelier Professionista Pietro Milo

PROGRAMMA 1° LIVELLO

La formazione del sommelier

Le tecniche di servizio

La degustazione

MONZA

URBAN CENTER - BINARIO 7

Via Turati 6/8 - Monza

dall'1 febbraio
al 29 marzo 2010

IL GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE D'ESAME È INAPPELLABILE

15 LEZIONI

una parte teorica ed una pratica

1ª LEZIONE Lunedì 1 febbraio

La figura del sommelier

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier. 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.

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

2ª LEZIONE Martedì 2 febbraio

Viticultura

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.

Presentazione di tre vini significativi della regione.

3ª LEZIONE Lunedì 8 febbraio

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.

4ª LEZIONE Martedì 9 febbraio

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.

Presentazione di un vino bianco passato in barrique, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio), di un vino rosso evoluto (almeno 3-4 anni, passato in legno).

5ª LEZIONE Martedì 16 febbraio

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.

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 terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva solo per i parametri dell'esame visivo.

6ª LEZIONE Lunedì 22 febbraio

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.

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 terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.

7ª LEZIONE Mercoledì 24 febbraio

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.

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

8ª LEZIONE Martedì 2 marzo

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.

Degustazione guidata di tre vini: due Spumanti Metodo Martinotti, uno secco (Prosecco) e uno dolce aromatico, uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di scaglia di parmigiano-reggiano e pane, biscotti.

9ª LEZIONE Mercoledì 10 marzo

Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati

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

Degustazione guidata di tre vini: un Passito, un Icwine o Muffato, un Liquoroso Dolce, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di formaggio erborinato con miele e fettina di pane, cioccolato.

10ª LEZIONE Lunedì 15 marzo

Legislazione ed enografia nazionale

La classificazione dei vini: VDT, 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.

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

11ª LEZIONE Martedì 16 marzo

Birra e distillati da cereali

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. La distillazione. I principali distillati ottenuti da cereali: whisky, vodka e gin.

Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara, rossa e trappista.

12ª LEZIONE Lunedì 22 marzo

Le funzioni del sommelier

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Pratiche di servizio.

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

13ª LEZIONE Mercoledì 24 marzo

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.

Degustazione guidata di un distillato di cereali, di uno di vino e di uno di vinaccia.

14ª LEZIONE Sabato 27 marzo

Visita a un'Azienda vitivinicola

15ª LEZIONE Lunedì 29 marzo

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.

Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e scheda analitico-descrittiva.

Modalità d'iscrizione

Il corso, aperto anche ad appassionati, si svolge secondo le date previste dal programma ed è articolato in due sessioni:

- POMERIDIANA dalle ore 15.30 alle 17.30
- SERALE dalle ore 21.00 alle 23.00

La quota di partecipazione di € 450,00 + € 110,00 d'iscrizione obbligatoria di cui € 80,00 all'AIS Nazionale e € 30,00 all'AIS Lombardia, **DOVRÀ ESSERE VERSATA ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE** e comprende anche il costo di due testi didattici, una valigetta coi bicchieri da degustazione, un cavatappi professionale, le schede per l'analisi sensoriale dei vini.

Il pagamento potrà avvenire preferibilmente con un assegno bancario non trasferibile intestato ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS DELLA REGIONE LOMBARDIA, oppure in contanti NON SI ACCETTANO PAGAMENTI CON CARTE DI CREDITO.

Iscrizioni e informazioni

Pietro Milo
Ristorante Nesis
milo@aismonza.it

Cell. 348.6656489
Tel. 0362.508806
www.aismonza.it