

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 LOMBARDIA
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 2° LIVELLO

Tecnica della degustazione

*Enografia italiana
e internazionale*

MONZA

**BEST WESTERN PREMIER HOTEL
MONZA E BRIANZA PALACE**

Viale Brianza 160/166 - Cinisello Balsamo

**dal 24 febbraio
al 20 aprile 2010**

IL GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE D'ESAME È INAPPELLABILE

15 LEZIONI

una parte teorica ed una pratica

1ª LEZIONE Mercoledì 24 febbraio

Tecnica della degustazione

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio) e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni, passati in legno), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

2ª LEZIONE Lunedì 1 marzo

Veneto e Friuli Venezia Giulia

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

3ª LEZIONE Martedì 2 marzo

Emilia Romagna e Marche

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

4ª LEZIONE Martedì 9 marzo

Valle d'Aosta e Piemonte

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

5ª LEZIONE Mercoledì 10 marzo

Umbria e Lazio

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

6ª LEZIONE Lunedì 15 marzo

Toscana e Liguria

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

7ª LEZIONE Martedì 16 marzo

Lombardia e Trentino Alto Adige

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

8ª LEZIONE Lunedì 22 marzo

Puglia, Calabria e Basilicata

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

9ª LEZIONE Martedì 23 marzo

Sicilia e Sardegna

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

10ª LEZIONE Lunedì 29 marzo

Abruzzo, Molise e Campania

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

11ª LEZIONE Martedì 30 marzo

Vitivinicoltura in Francia (1ª parte)

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

12ª LEZIONE Lunedì 12 aprile

Vitivinicoltura in Francia (2ª parte)

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

13ª LEZIONE Martedì 13 aprile

Vitivinicoltura nei Paesi Europei

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

14ª LEZIONE Lunedì 19 aprile

Vitivinicoltura nei principali paesi del mondo

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

15ª LEZIONE Martedì 20 aprile

Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione

Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione.

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

Norme di partecipazione

Per l'ammissione al corso gli allievi devono essere iscritti all'A.I.S. e in regola con il versamento della quota associativa. Il corso si svolge secondo le date previste dal programma ed è articolato in una sessione:

- SERALE dalle ore 21.00 alle 23.00

Quota di partecipazione da versare all'atto dell'iscrizione:

€ 520,00

Comprende anche il costo dei testi didattici e le schede per l'analisi sensoriale dei vini. Per le degustazioni si utilizzeranno i bicchieri dati in dotazione in precedenza.

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.

Informazioni e iscrizioni:

Pietro Milo
Ristorante Nesis
milo@aismonza.it

Cell. 348.6656489
Tel. 0362.508806
www.aismonza.it