



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Sede operativa: Via Fabio di Maniago, 15/7 - 33100 Udine
Tel. 0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

Sommelier AIS - Corso di Primo Livello

- ▶ **Viticultura, enologia e servizio:** le basi della professionalità del sommelier, dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina. Il tutto accompagnato da prove teoriche e pratiche sulla tecnica della degustazione.
- ▶ **Il Corso di Primo Livello** si sviluppa su 14 lezioni in aula più una visita guidata in un'azienda vitivinicola e due visite (facoltative) in distilleria e birreria per un totale di circa 45 ore di didattica. Per ciascun incontro è prevista la **degustazione guidata** di alcuni vini, oltre a birra e distillati nelle rispettive lezioni.

Gli argomenti delle lezioni

▶ **Lezione 1 – 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. Degustazione guidata di tre vini.

▶ **Lezione 2 – VITICOLTURA**

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. Degustazione guidata di tre vini.

▶ **Lezione 3 - ENOLOGIA 1 - LA PRODUZIONE DEL VINO**

Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione. Degustazione guidata di tre vini.

▶ **Lezione 4 - ENOLOGIA 2 - 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. Degustazione guidata di tre vini.

▶ **Lezione 5 - 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 tre vini per i parametri dell'esame visivo.

▶ **Lezione 6 - 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 tre vini per i parametri degli esami visivo e olfattivo.



► **Lezione 7 - 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. Degustazione guidata di tre vini per i parametri degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

► **Lezione 8 - 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 delle tipologie trattate.

► **Lezione 9 - PASSITI, VENDEMMIE TARDIVE, BOTRITIZZATI, ICEWINE, LIQUOROSI e AROMATIZZATI**

Produzione e caratteristiche dei vini passiti, vendemmie tardive, vini bottrizzati, icewine, liquorosi e aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri. Degustazione guidata di tre vini delle tipologie trattate.

► **Lezione 10 - LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA TERRITORIALE**

La classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC e DOCG. Come si legge un'etichetta. Cenni sulle principali normative vitivinicole nei Paesi 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.

► **Lezione 11 – LA BIRRA**

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. Degustazione guidata di quattro tipologie di birra: alta fermentazione, bassa fermentazione, fermentazione spontanea e una artigianale italiana.

► **Lezione 12 - I DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)**

I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. La classificazione dei liquori. Degustazione guidata di tre distillati: uno di vinaccia, uno di vino e uno di cereali.

► **Lezione 13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**

La cantina del ristorante. La carta dei vini. La conservazione del vino, la cantina e le sue caratteristiche. Pratiche di servizio. Degustazione guidata di tre vini di diversa tipologia.

► **Lezione 14 – VISITA A UN'AZIENDA VITIVINICOLA**

Visita in una cantina del territorio e incontro con il vignaiolo: viaggio nella storia della cantina, nelle tecniche di allevamento della vite e nella produzione. Degustazione di alcuni vini dell'azienda.

► **Lezione 15 – APPROFONDIMENTO DELLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

Prova di degustazione in aula, 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 guidata.



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Sede operativa: Via Fabio di Maniago, 15/7 - 33100 Udine
Tel. 0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

► QUANTO COSTA IL PRIMO LIVELLO DEL CORSO

Il costo del Primo livello è di **580 euro** e dà diritto a: **vini, birre e distillati** in degustazione (in aula più quelli da degustare durante le visite nell'azienda vitivinicola e – facoltative - in birreria e nella distilleria; **testi didattici** (*Il mondo del sommelier* e *La degustazione*); **Quaderno** delle degustazioni; **valigetta** logo AIS con 4 calici tecnici da degustazione; **cavatappi** spagnolo logo AIS; **4 bicchieri** da degustazione per la birra; **4 calici** da vino di fogge diverse; tovaglietta **sottobicchiere** AIS.

► SCONTO PER GLI STUDENTI DI UNIUD

Agli studenti iscritti all'Università di Udine viene riconosciuto uno sconto del 15 per cento sul costo del Primo Livello. La condizione di iscritto a UNIUD – che comporta **un costo di iscrizione al Primo livello di 493 euro** – dovrà essere documentata dall'invio di una copia della **smartcard** all'indirizzo mail info@aisfvg.it

► L'ISCRIZIONE ALL' AIS

Per frequentare il Primo livello è **necessario essere iscritti** all'Associazione Italiana Sommelier versando la quota associativa che - per l'anno 2023 - è di **90 euro**. I Soci AIS possono accedere – con tariffe speciali - alle iniziative di enogastronomia organizzate dall'Associazione su tutto il territorio nazionale nonché ricevere la rivista *Vitae* e l'accesso gratuito alla app *Guida ai vini d'Italia*. La quota associativa si deve versare **accedendo al sito** www.aisitalia.it/MyAis/Associati

► COME ISCRIVERSI AL PRIMO LIVELLO DEL CORSO

Per iscriversi al Primo Livello – dopo aver formalizzato l'adesione all'AIS – si potrà **versare online la quota suindicata** collegandosi al sito www.aisfvg.it/eventi ed effettuando il pagamento con carta di credito o PayPal (che permette il **saldo in tre rate**). Il versamento rappresenta il formale impegno alla partecipazione al Corso. Chi non volesse utilizzare il pagamento online può effettuare un bonifico con causale "nome e cognome, ISCRIZIONE PRIMO LIVELLO DELEGAZIONE DI..." utilizzando l'IBAN: IT 81 G 02008 12313 000040230098 su Unicredit Banca.

► INFORMAZIONI UTILI

In ogni Livello del Corso AIS sono ammesse al massimo due assenze. Il loro superamento preclude l'accesso al Livello successivo. Tra un Livello e l'altro non devono trascorrere più di 5 anni per evitare di dover ripartire dal Livello precedente. In caso di mancata partecipazione alle lezioni o interruzione della frequentazione non sono previsti rimborsi. Durante le lezioni è necessario evitare di utilizzare profumi o rossetti per non limitare le capacità degustative. È essenziale rispettare l'orario: **le lezioni inizieranno alle 20.30 precise**. È vietato l'utilizzo del telefono cellulare in aula. **Il Corso di formazione per sommelier è un'attività istituzionale rivolta esclusivamente ai soci AIS** e pertanto – come da comma 4 art. 4 del DPR 633/1972 – trattasi di un'operazione esclusa da IVA. Chi è interessato può chiedere una ricevuta utile per la deducibilità fiscale.

► CONTATTI

Per qualunque informazione è possibile contattare gli uffici di AISFVG all'indirizzo mail info@aisfvg.it

AIS, dal 1965 coltiviamo la cultura del vino



Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia

Uffici: Via Fabio di Maniago 15/7 33100 UDINE

Tel. 0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

Facebook: Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia - Instagram: @aisfvg

1°

Livello del Corso di qualificazione professionale per Sommelier

Delegazione di: **UDINE**

Sede del Corso: **Centro culturale delle Grazie, via Pracchiuso 19 - Udine**

Direttore del Corso: Sommelier prof. Alessandro Pareschi - email: info@aisfvg.it

Il calendario e gli argomenti

INIZIO DELLE LEZIONI: ORE 20.30

Data	Titolo della lezione	Relatore e Degustatore
09/01/2023	LA FIGURA DEL SOMMELIER	Somm. prof. Alessandro Pareschi
16/01/2023	VITICOLTURA	Somm. Enologo Gionata Ottogalli
18/01/2023	ENOLOGIA 1 - LA PRODUZIONE DEL VINO	Somm. Enologo Gionata Ottogalli
23/01/2023	ENOLOGIA 2 - I COMPONENTI DEL VINO	Somm. Enologo Gionata Ottogalli
25/01/2023	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	Somm. Marco Visentin
30/01/2023	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	Somm. Marco Visentin
01/02/2023	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO	Somm. Marco Visentin
04/02/2023	VISITA AZIENDA VITIVINICOLA	Somm. prof. Alessandro Pareschi
06/02/2023	VINI SPUMANTI	Somm. Raffaella Nardini
08/02/2023	VINI PASSITI, VENDEMIATA TARDIVA, MUFFATI...	Somm. Raffaella Nardini
13/02/2023	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Somm. Gianni Ottogalli
15/02/2023	BIRRA	Somm. prof. Alessandro Pareschi
(*) 18/02/2023	VISITA IN BIRRIFICIO	Somm. prof. Alessandro Pareschi
22/02/2023	DISTILLATI E LIQUORI	Somm. prof. Alessandro Pareschi
(*) 25/02/2023	VISITA IN DISTILLERIA	Somm. prof. Alessandro Pareschi
27/02/2023	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER E FORME DEI CALICI	Somm. Gianni Ottogalli
01/03/2023	ore 20.30 - PROVA INDIVIDUALE ONLINE	(collegamento da remoto)
06/03/2023	APPROFONDIMENTO E PROVA FINALE DI DEGUSTAZIONE	Somm. prof. Renzo Zorzi

(*) Lezione aggiuntiva gratuita, facoltativa, ma con obbligo di prenotazione vincolante.

Il calendario delle lezioni, per motivi organizzativi, potrebbe subire lievi modifiche che saranno subito comunicate.

Note: Si raccomanda, durante le lezioni, di **non usare profumi persistenti e rossetti** per non limitare le capacità sensoriali nelle degustazioni. Si richiede inoltre la **massima puntualità** negli orari. Non è obiettivamente possibile giungere in ritardo o lasciare l'aula prima della fine delle lezioni per non arrecare disturbo. E' vietato l'uso del telefono cellulare durante le lezioni.

Il corsista deve essere Socio AIS. Si ricorda che non sono concesse più di 2 assenze pena la non ammissione al 2° livello. **E' indispensabile portare alle lezioni la valigetta con i calici da degustazione e i libri di testo.**

Tra un livello e l'altro non debbono passare più di 5 anni. Il Corsista che abbia lasciato intercorrere più di 5 anni dalla partecipazione a un livello, non può iscriversi al successivo a meno di non frequentare di nuovo il livello precedente. Saranno valutati i casi di rientri in AIS (oltre 5 anni) dal Responsabile Nazionale Area Formazione in base al curriculum del socio su segnalazione del Presidente dell'Associazione Regionale o del Delegato di zona competente (vedi regolamento del Corso per Sommelier su www.aisitalia.it).

Dopo aver ricevuto il pagamento del corso dal Socio, l'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia rilascerà - alla fine del Primo Livello - una ricevuta conforme alle vigenti norme di legge relative alla deducibilità fiscale. Chi è interessato può richiedere il documento a: info@aisfvg.it. **Il Direttore del Corso è a disposizione per informazioni e chiarimenti.**