



**AIS TOSCANA**  
Associazione Italiana Sommelier

**DELEGAZIONE AREZZO**

**CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – 1° LIVELLO POPPI - 2025**

**Dal 03/02/2025 - al 19/05/2025**

**Sede del Corso Albergo Ristorante Casentino, piazza della Repubblica 6 - 52014 Poppi (AR)**

**Orario delle lezioni: 21:00/23:00**

**Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): sabato 1 febbraio 2025 orario apertura enoteca**

3 lunedì febbraio	<b>1. LA FIGURA DEL SOMMELIER</b> 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.
10 lunedì febbraio	<b>2. VITICOLTURA</b> 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
17 lunedì febbraio	<b>3. ENOLOGIA – LA PRODUZIONE DEL VINO</b> Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.
24 lunedì febbraio	<b>4. ENOLOGIA – I COMPONENTI DEL VINO</b> 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.
3 lunedì marzo	<b>5. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME VISIVO</b> 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.
10 lunedì marzo	<b>6. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO</b> 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.
17 lunedì marzo	<b>7. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b> 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.
24 lunedì marzo	<b>8. VINI FRIZZANTI E SPUMANTI</b> 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.
31 lunedì marzo	<b>9. VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICE WINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI</b> Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liqueur e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.
10 giovedì aprile	<b>10. IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI</b> 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.
14 lunedì aprile	<b>11. BIRRA</b> La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.
28 lunedì aprile	<b>12. DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)</b> La distillazione. I principali distillati ottenuti da cereali: whisky, vodka e gin. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.
5 lunedì maggio	<b>13. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER</b> La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.
9 venerdì	TEST ONLINE Quiz da svolgere online (da casa)
12 lunedì maggio	<b>14. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE</b> 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.
19 lunedì maggio	<b>15. VISITA A UN'AZIENDA VITIVINICOLA</b> Lezione organizzata per tutti in orario mattutino o pomeridiano

Le lezioni prevedono la degustazione di 3 diverse etichette a scopo didattico