



**AIS TOSCANA**  
Associazione Italiana Sommelier

**DELEGAZIONE AREZZO**

<b>CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 1</b>		<b>DAL 15/01/2025 AL 07/05/2025</b>
<b>Sede del Corso - Villa Severi, Via Francesco Redi 13 Arezzo</b>		
<b>Orario delle lezioni: 16,00/18,00 - 20,45/22,45</b>		
<b>Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): mercoledì 8 gennaio 2025 orario continuato dalle ore 15,30 alle ore 20,00 (sufficienti per l'iscrizione 15 minuti)</b>		
15 mercoledì gennaio	1. 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	
22 mercoledì gennaio	2. VITICOLTURA 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	
29 mercoledì gennaio	3. 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.	
5 mercoledì febbraio	4. 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.	
12 mercoledì febbraio	5. 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.	
19 mercoledì febbraio	6. 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.	
26 mercoledì febbraio	7. 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.	
5 mercoledì marzo	8. VINI FRIZZANTI E 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.	
12 mercoledì marzo	9. VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICE WINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.	
19 mercoledì marzo	10. 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.	
26 mercoledì marzo	11. BIRRA La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.	
2 mercoledì aprile	12. DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri) 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.	
9 mercoledì aprile	13. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.	
	TEST ONLINE Quiz da svolgere online in orario 21,00 (da casa)	
16 mercoledì aprile	. 14. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE 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.	
7 mercoledì maggio	15. VISITA A UN'AZIENDA VITIVINICOLA Lezione organizzata per tutti in orario mattutino o pomeridiano	

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