

# CORSO DI PRIMO LIVELLO MADONNA DI CAMPIGLIO



## **1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER – martedì 18 gennaio ore 14.30**

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier. Presentazione del Corso. La figura del sommelier nella moderna ristorazione.

## **2 – VITICOLTURA – martedì 18 gennaio ore 15.00**

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.*

## **3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO – mercoledì 19 gennaio**

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.*

## **4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI E L'EVOLUZIONE DEL VINO – martedì 25 gennaio**

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 tre vini delle tipologie trattate.*

## **5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO ed OLFATTIVO – mercoledì 26 gennaio**

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 A.I.S. dell'esame visivo.

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 A.I.S. dell'esame olfattivo.

*Degustazione guidata di quattro vini utilizzando la terminologia A.I.S. e la scheda analitico-descrittiva solo per i parametri degli esami visivo e olfattivo.*

## **6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO – martedì 1 febbraio**

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

# CORSO DI PRIMO LIVELLO

## MADONNA DI CAMPIGLIO



### **7 - SPUMANTI – mercoledì 2 febbraio**

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, utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di vari alimenti.*

### **8 - LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE – martedì 8 febbraio**

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.*

### **9 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI – mercoledì 9 febbraio**

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.*

### **10 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI – martedì 15 febbraio**

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

*Degustazione guidata di tre vini delle tipologie trattate utilizzando la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva; assaggi in abbinamento di vari alimenti.*

### **11 - ALTRI DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) E LIQUORI (nazionali ed esteri) – mercoledì 16 febbraio**

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.*

### **12 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER – martedì 22 febbraio**

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

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

### **13 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA – sabato 26 febbraio**

### **14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE – martedì 2 marzo**

Prova scritta e di degustazione, 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 la terminologia AIS e la scheda analitico-descrittiva.*

# CORSO DI PRIMO LIVELLO MADONNA DI CAMPIGLIO



## INFORMAZIONI E PREISCRIZIONI

[www.aistrentino.it](http://www.aistrentino.it)

**Segreteria A.I.S. Trentino:**  
**348.1486308 (orario d'ufficio)**

**Delegazione di Madonna di Campiglio:**  
**Sommelier Professionista**  
**Andrea Aldrighetti**  
**333.7474392**  
**[info@enophilia.it](mailto:info@enophilia.it)**

## SEDE DEL CORSO

**Hotel Bonapace**  
**Via Monte Spinale, 18**  
**Madonna di Campiglio**

## ORARIO DI LEZIONE

**sessione pomeridiana:**  
**dalle 14.30 alle 17.00**

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

**€ 520,00 comprensiva di quota corso e quota associativa A.I.S. 2011**  
**da versare entro la prima lezione**

**€ 440,00 (IVA inclusa)** costo del Corso;  
**€ 80,00** quota iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, **valida per l'anno 2011:**  
da diritto a ricevere lo scudetto dell'A.I.S., la Guida **Duemilavini**, la Rivista associativa "**De Vinis**".  
L'iscrizione all'Associazione Italiana Sommeliers è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i Corsi e le altre attività associative.

## SUPPORTI DIDATTICI

I supporti didattici permettono ai Corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione ed interesse, in modo efficace e divertente.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio: libri di testo A.I.S., una valigetta con 4 bicchieri da degustazione, il cavatappi e la pinza da spumante, quaderno per le prove pratiche di degustazione.

**Termine delle iscrizioni: venerdì 14 gennaio 2011**

Per lo svolgimento del corso è necessario un numero minimo di partecipanti.

Per motivi organizzativi relativi alle iscrizioni e al saldo del Corso e alla distribuzione del materiale didattico,  
la **Segreteria A.I.S. Trentino** sarà aperta in sede del Corso:

**martedì 18 gennaio dalle 14.00 alle 14.30**