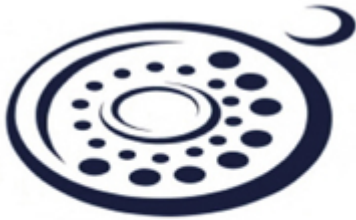


# Become an AIS Sommelier

## Diventa Sommelier AIS



**AIS**Bologna

Associazione Italiana Sommelier

L'Associazione Italiana Sommelier, presente su tutto il territorio nazionale italiano, con più di 170 delegazioni, si prefigge lo scopo di qualificare la **figura professionale** del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino, svolgendo attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche.

**ALCE** in collaborazione con **AIS, delegazione di BOLOGNA**, organizza corsi **INTENSIVI** di qualificazione professionale per Sommelier con docenti italiani qualificati in Italia, a **Bologna**

Il “**Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier**”, rivolto anche agli appassionati, è strutturato in tre livelli che si possono frequentare insieme o separatamente:

### **Primo livello**

Entra nell'affascinante mondo del vino attraverso incontri di “Enologia” e “Viticoltura”, si apprende la “Tecnica della Degustazione” nonché le “Funzioni del Sommelier” dallo stile del servizio all'organizzazione della cantina, dalla scelta del bicchiere al rispetto della giusta temperatura di servizio.

### **Secondo livello**

Si approfondiscono le realtà dell'Enografia Nazionale ed

Internazionale, la geografia del Vino d'Italia e del mondo per una totale immersione nell'analisi sensoriale.

## **Terzo livello**

Rtratta la "Metodologia dell'abbinamento cibo-vino" e attraverso l'assaggio delle diverse tipologie di vino e di molteplici preparazioni di piatti si completa il percorso per arrivare alla qualifica di Sommelier. Al termine del terzo livello è previsto un **esame finale**; la prova è articolata in due giornate e tende a verificare la preparazione culturale e tecnico-pratica dell'aspirante Sommelier. I candidati che superano l'esame finale ricevono il **Diploma di Sommelier**.

Durante il corso verranno forniti:

- Libri di testo esclusivi editi da A.I.S.
- Quaderni con le schede per le diverse analisi sensoriali
- Valigetta dei bicchieri e degli attrezzi



## **Programma e contenuti del 1° Livello**

### **IL MONDO DEL SOMMELIER**

La vite e la vigna, l'uva e il vino, gli spumanti, i vini passiti e i liquorosi, il vino italiano e le sue leggi, la birra, i distillati e i liquori, la figura del sommelier e il servizio, l'evoluzione del gusto a tavola. In sintesi, il mondo del sommelier dalla viticoltura all'enologia, arrivando

fino al servizio del vino. Un percorso affascinante da scoprire con visite in cantina e assaggi al ristorante, letture e tour enogastronomici. Un mondo che mantiene forti radici con la tradizione, la cultura, la società

## **LA DEGUSTAZIONE**

Imparare a degustare significa assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia alla sua evoluzione, esprimere una sua valutazione condizionata il meno possibile dai gusti personali. Semplice e lineare, questo testo fornisce gli strumenti per decifrare il codice di accesso per entrare nel mondo del vino, il passepartout di una terminologia comune per parlarne con un linguaggio sintetico e per disegnarne la fisionomia con pochi tratti, essenziali ed efficaci.

## **Programma e contenuti del 2° Livello**

### **IL VINO ITALIANO**

Un pubblicazione divisa in due volumi per conoscere in dettaglio il patrimonio enologico del nostro Paese. Nel primo volume sono descritte le caratteristiche generali dei vitigni più importanti ed è disegnato il profilo di ogni regione italiana, considerandone la storia vitivinicola, l'ambiente, le zone più significative e la gastronomia. Nel secondo volume è approfondito il discorso relativo ai vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita e a Denominazione di Origine Controllata, con l'inserimento degli elenchi delle IGT, che stanno assumendo un'importanza crescente nel panorama enologico italiano

## **Programma e contenuti del 3° Livello**

### **IL CIBO E IL VINO**

Se la scoperta del mondo del vino è un'avventura affascinante, il suo abbinamento con il cibo offre spunti ancora più

interessanti, a volte provocatori e intriganti. Il cammino verso il matrimonio perfetto tra il cibo e il vino inizia con l'analisi di tutte le caratteristiche sensoriali percepite, prosegue con la tecnica dell'abbinamento secondo i principi della concordanza e della contrapposizione, arriva alla compilazione di una scheda grafica che traduce tutto ciò che il cibo e il vino hanno espresso a livello sensoriale. E si conclude con il giudizio sull'armonia dell'abbinamento

Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un **esame di abilitazione**, superando il quale si consegue il **titolo di Sommelier AIS**.

#### **La quota di partecipazione include:**

- Libri di testo esclusivi editi da A.I.S.
- Quaderni di degustazione con le schede per le diverse analisi sensoriali
- Valigetta dei bicchieri e degli attrezzi
- Tutte le lezioni con sommelier professionisti o relatori qualificati
- Presenza di interprete Giapponese / Italiano
- Degustazione di 2/3/4 vini DOP ogni lezione
- Tutti i piatti per gli abbinamenti del terzo livello
- Prove di valutazione intermedie al termine di ogni livello
- Uso di aula attrezzata con dispositivi multimediali
- Visite didattiche accompagnate a cantine ed enoteche
- Alloggio residenziale in stanza singola, self-catering (se lo studente non ha un alloggio indipendente)
- Accesso gratuito alla rete wi-fi della scuola ALCE per tutta la durata del corso

- Possibilità di partecipazione al programma sociale di ALCE insieme a studenti internazionali
- Sconto del 10% per la partecipazione (facoltativa) a un corso intensivo di Italiano presso ALCE (prima, durante o dopo il corso di sommelier)
- Esame finale per la abilitazione alla qualificazione professionale
- Tessera annuale AIS
- Diploma di Sommelier AIS