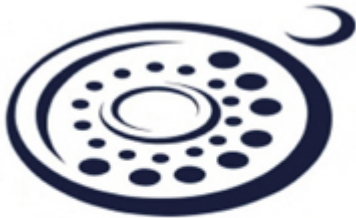


Become an AIS Sommelier

Diventa Sommelier AIS



AISBologna

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

Ritratta 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