



Associazione Italiana Sommelier
AIS **Modena**

MINICORSO AIS MODENA IN DIRETTA ONLINE

**5 lezioni da 60 minuti al termine delle quali seguirà la
degustazione di un vino**

Turno Unico inizio ore 20.00

**MINICORSO IN DIRETTA ONLINE CON 5 BOTTIGLIE DI VINO CONSEGNATE
DIRETTAMENTE A CASA PER 5 INCONTRI DI CIRCA 60 MINUTI**

Quota di partecipazione € 100.00

Inizio delle lezioni **MARTEDI' 2 MARZO 2021** dalle ore 20.00 alle ore 21.00

Termine ultimo per l'iscrizione **giovedì 25 Febbraio**

La Delegazione AIS di Modena organizza un **“MINICORSO IN DIRETTA ONLINE SUL MONDO DEL VINO”** suddiviso in 5 serate di circa 60' minuti cadauna. Le serate saranno condotte da Relatori e Degustatori abilitati AIS (Associazione Italiana Sommelier), che vi introdurranno nell'affascinante mondo del vino seguendo un percorso oramai consolidato.

Al termine di ogni lezione seguirà una degustazione guidata di uno dei cinque **vini che saranno recapitati direttamente a casa vostra al momento dell'iscrizione.**

Materiale e servizi inclusi nella quota di partecipazione:

- 4 bottiglie di vino formato **750 cl.**
- 1 bottiglia di passito da **375 cl**
- Piccolo dessert per prova di abbinamento
- Le schede dei 5 vini in formato PDF
- Registrazione della lezione recapitata tramite mail il giorno successivo

PROGRAMMA DEL MINICORSO

1^ Lezione (martedì 2 marzo 2021):

- **La vigna: il terroir, il ciclo produttivo della vite, i vitigni**
- Il Grappolo: la vendemmia, il mosto
- Tecnica della Degustazione - Analisi sensoriale: il colore del vino.
Degustazione di un vino del territorio modenese

2^ Lezione (martedì 9 marzo 2021):

- **Il mosto diventa vino: la fermentazione alcolica**
- I Vini bianchi
- I Vini spumanti
- Tecnica della Degustazione, - Analisi sensoriale: il profumo del vino
Degustazione di un vino bianco fermo

3^ Lezione (martedì 16 marzo 2021):

- **I vini rossi e i vini rosati**
- I vini rossi e rosati.
- L'affinamento in botte.
Tecnica della degustazione - Analisi sensoriale: il sapore del vino.
Degustazione di un vino rosso fermo.

4^ Lezione (martedì 23 marzo 2021):

- **I Vini passiti e i vini da maturazione tardiva – Cenni sull'abbinamento cibo-vino**
- I Vini passiti e da maturazione tardiva
- Cenni di tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Degustazione di un vino da dessert e prova di abbinamento con amaretto ricoperto di cioccolato

5^ Lezione (martedì 30 marzo 2021):

- **Legislazione ed enografia nazionale**
- L'etichetta: menzioni obbligatorie, menzioni facoltative e loro significato, come si legge un'etichetta
- Principali zone vitivinicole italiane
Degustazione di un vino Spumante Metodo Classico

Il corso è indirizzato a tutti coloro che sono interessati al mondo del vino e vogliono acquisire qualche conoscenza più specifica o vogliono semplicemente approfondire le loro nozioni di questo affascinante mondo. Ma è anche indicato per chi vuole entrare con metodo corretto nel mondo enologico senza per questo avere particolari conoscenze, ma guidato dalla curiosità e dalla voglia di apprendere o anche semplicemente per diventare un consumatore più consapevole, senza doversi trovare indeciso davanti agli scaffali dei vini.

L'obiettivo del corso è quello di garantire una conoscenza generale di base di tutto rispetto fruendo dell'esperienza e della conoscenza diretta di sommelier professionisti.

Potrete acquisire le tecniche di base per una corretta degustazione o per poter riconoscere le diverse tipologie di vini o per identificare i processi utilizzati per ottenere un determinato vino diventando così consumatori più attenti e consapevoli, oppure comprenderete che questo corso è solo l'inizio di un ancor più stimolante percorso di vita per proseguire con altri corsi professionali che AIS organizza in tutte le sue sedi.

Costo di partecipazione: € 100 (inclusa la spedizione di 5 vini direttamente a casa vostra) quota da versare tramite bonifico bancario sul Conto Corrente Bancario riportato di seguito.

Per garantire una più alta qualità del corso e poter quindi seguire in modo appropriato tutti i partecipanti, i posti saranno limitati.

N.B. – Per poter partecipare al corso dovrete inoltrare la richiesta di iscrizione tramite una mail da inviare a segreteria.mo@aisemilia.it e solo dopo che avrete ricevuto risposta affermativa da parte nostra dovrete effettuare il versamento tramite bonifico bancario intestato a

“AIS Emilia – Delegazione di Modena” presso Intesa San Paolo ag. Ferrara

IBAN IT 19 U 03069 13908 100000005804

Nella Causale indicare: Nome e Cognome del partecipante – **MINICORSO MO.5**

Nella mail di richiesta di iscrizione dovrete indicare:

- Nome e Cognome
- Recapito telefonico e indirizzo di posta elettronica
- Indirizzo completo dove recapitare tutto il materiale

Termine ultimo per l'iscrizione a questo corso è giovedì 25 Febbraio

Per poter partecipare a questo corso dovrete disporre di:

- un collegamento internet (ADSL, fibra ottica o collegamento cellulare 3G o superiore)
- preferibilmente un PC o un Tablet, oppure anche uno smartphone, con microfono e telecamera

Prima di ogni lezione riceverete una nostra mail che oltre alla vostra password conterrà un link che vi permetterà, attraverso un semplice click, di connettervi alla nostra aula virtuale tramite la piattaforma ZOOM MEETING.

Per informazioni potete contattare il Responsabile del Corso Paolo Benetti al numero 347 6662682 oppure scrivere a paolo.benetti@aisemilia.it

