



Associazione Italiana Sommelier
AIS **Modena**

AVVICINAMENTO alla DEGUSTAZIONE

AIS MODENA IN DIRETTA ONLINE

dopo il successo della prima edizione proseguiamo con altre 5 lezioni da 60 minuti al termine delle quali seguirà la degustazione di un vino

Turno Unico inizio ore 20.00

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

Quota di partecipazione € 125.00 (inclusa IVA e spese di spedizione)

Inizio delle lezioni **MARTEDI' 11 MAGGIO 2021** dalle ore 20.00 alle ore 21.00

Termine ultimo per l'iscrizione **mercoledì 5 Maggio**

La Delegazione AIS di Modena organizza un **“PERCORSO di AVVICINAMENTO alla DEGUSTAZIONE DEL VINO IN DIRETTA ONLINE”** 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 didattico oramai più che 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 audio della lezione recapitata tramite mail il giorno successivo

PROGRAMMA delle 5 SERATE:

1^ Lezione (martedì 11 maggio 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 (giovedì 13 maggio 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 uno spumante metodo classico

3^ Lezione (martedì 18 maggio 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 20 maggio 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 bianco fermo

5^ Lezione (giovedì 25 maggio 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 dolcetto

Le serate sono rivolte 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. Il programma 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 degli incontri 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 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: € 125 (inclusa IVA e costi di spedizione dei 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 delle serate e poter consentire a tutti i partecipanti di seguire in modo appropriato tutte le lezioni, i posti saranno limitati.

N.B. – Per poter partecipare 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

“GDS - AIS Emilia” presso Intesa San Paolo ag. Ferrara
IBAN IT 58 R 03069 13098 1000 0000 8669

Nella Causale indicare: Nome e Cognome del partecipante – **Avvic. alla Degustazione MO.6**

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 mercoledì 5 Maggio 2021

Per poter partecipare 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

