

Il **seminario per Degustatori AIS** deve essere frequentato da coloro che desiderano diventare Relatore, Commissario, Direttore di Corso e frequentare il seminario di Tecniche di servizio, ma è anche dedicato a chi, in ambito associativo, vuole approfondire le proprie conoscenze e abilità nella tecnica della degustazione. La degustazione del vino è il substrato su cui si costruisce ogni figura didattico-professionale della nostra Associazione.

Il seminario si articola in una giornata completamente dedicata all'approfondimento della degustazione del vino e di tutto ciò che, dalla vigna alla cantina, può influenzarne colori, profumi, sensazioni gusto-olfattive, potenzialità nei confronti dell'evoluzione e qualità.

Il seminario inizia con la trattazione di argomenti di viticoltura ed enologia e prende in esame la relazioni tra vitigno, territorio, tecniche in vigna e in cantina e aspetti sensoriali delle diverse tipologie di vino.

Successivamente si entra nel vivo dell'argomento e si analizzano nel dettaglio la tecnica e i principi della degustazione e la scheda analitico-descrittiva AIS, non perdendo mai di vista la relazione tra causa ed effetto, tra tutto ciò di cui si è parlato in precedenza e le caratteristiche dei vini.

A queste due parti teoriche segue l'elemento più interessante della giornata: la degustazione del vino. In questa fase si degustano quattro vini tipo: bianco giovane e leggero, bianco evoluto e di struttura, bianco aromatico importante, rosato. La degustazione è svolta utilizzando la precisa terminologia AIS, mettendo in evidenza i collegamenti tra colore, profumo e sensazioni gusto-olfattive del vino, oltre che cercando di capire quali fattori in vigna e in cantina hanno portato a determinate caratteristiche sensoriali.

Nel pomeriggio si ripropone la stessa traccia didattica percorsa in mattinata.

Si riprende il racconto della produzione del vino, con specifici riferimenti alla sua evoluzione e a tutte le fasi finali della sua produzione. Il discorso si estende a vini con caratteristiche particolari, come Passiti, Muffati, Icewine, Liquorosi, spumanti metodo Classico e Charmat: anche in questo caso gli obiettivi principali sono la descrizione precisa delle loro particolari caratteristiche sensoriali in relazione con le specifiche tecniche di produzione.

La parte dedicata alla tecnica della degustazione completa la valutazione descrittiva del vino iniziata in mattinata ed entra in una dimensione più precisa e qualitativa, con l'analisi della scheda a punteggio AIS.

Conclusi i discorsi teorici, si riprendono le degustazioni e, a completamento della giornata, si degustano altri cinque vini tipo; spumante metodo Charmat, spumante metodo Classico, rosso giovane e semplice, rosso di struttura ed evoluto, passito o liquoroso, con gli stessi obiettivi delle degustazioni precedenti. Non solo, perché per questi vini si compila anche la scheda a punteggio e si approfondisce la valutazione della loro qualità.

Il giorno successivo sono previste la prova scritta e la prova di degustazione, quest'ultima di fronte a un Commissario d'esame.

Prima Giornata

8.30 - 9.00 Registrazione Corsisti

9.00 - 9.15 Saluti, presentazione e obiettivi del Seminario

9.15 - 10.30 Viticoltura, enologia e qualità del vino

10.30 - 11.30 Tecnica della degustazione e terminologia AIS

11.30 - 11.45 Coffee-break

11.45 - 13.00 Degustazione di 4 vini campione

13.00 - 14.00 *Pausa pranzo*

14.00 - 15.30 Evoluzione del vino. Spumanti, Vini Liquorosi e Passiti

15.30 - 16.30 Tecnica della degustazione e terminologia AIS - Valutazione a punteggio

16.30 - 18.00 Degustazione di 5 vini campione

Seconda Giornata - Esame (obbligatorio) 9.00 - 10.00: Prova scritta Dalle 10.15: Prova orale

Il partecipanti devono presentarsi in divisa sia al seminario sia all'esame di abilitazione.

Prova scritta - Compilazione di un questionario composto da 60 domande a risposta chiusa (30 V/F e 30 con risposta a scelta multipla) e 30 a risposta aperta, relative a viticoltura/enologia in funzione, in particolare, della tecnica, dei principi e della terminologia della degustazione.

Prova orale - Degustazione di un vino davanti a un Commissario, che valuta la capacità di degustare e di descrivere un vino con la terminologia AIS, di valutare la qualità del vino (punteggio attribuito al vino), oltre a disinvoltura, sicurezza e precisione evidenziate durante la degustazione.

Il Candidato sarà valutato in base alla conoscenza della viticoltura e dell'enologia, soprattutto in funzione della tecnica, dei principi e della terminologia della degustazione (prova scritta), in base alla capacità di degustare un vino con la terminologia AIS e di valutarne la qualità (punteggio), oltre che della disinvoltura e della precisione evidenziate durante la degustazione (prova orale).