



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965

NUOVO SEMINARIO DEGUSTATORI PROGRAMMA - Bari Hotel Majesty e Congressi

PRIMA GIORNATA

Data: **19/09/25 – 20/09/25**

h. 9.00	Accredito partecipanti
h. 9.15	Introduzione alla tecnica della degustazione La scheda analitico-descrittiva: l'esame visivo
h.11.00	Pausa
h.11.15	La scheda analitico descrittiva: l'esame olfattivo
h.13.00	Pausa pranzo
h.14.00	La scheda analitico descrittiva: l'esame gusto-olfattivo (segue)
h.16.00	Pausa
h.16.15	Workshop di degustazione con prove di degustazione
	Conclusioni
h.18.00	Termine della giornata

Durante la giornata è prevista la degustazione di 12 vini in totale, suddivisi secondo i vari argomenti, con compilazione della scheda analitico-descrittiva.

La pausa pranzo è libera.

È richiesta la divisa di rappresentanza per tutti i partecipanti.

SECONDA GIORNATA

Data: **26/09/25 – 27/09/25**

h. 9.00	Accredito partecipanti
h. 9.15	La scheda a punteggio
h.11.00	Pausa
h.11.15	Scrivere e descrivere il vino
h.13.00	Pausa pranzo
h.14.00	Workshop sulla degustazione con prove di degustazione, assegnazione del punteggio e descrizione del vino da parte dei partecipanti
	Conclusioni
h.18.00	Termine della giornata

Durante la giornata è prevista la degustazione di 9 vini in totale, suddivisi secondo i vari argomenti, con compilazione della scheda analitico-descrittiva e a punteggio.

La pausa pranzo è libera.

È richiesta la divisa di rappresentanza per tutti i partecipanti.



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965

TERZA GIORNATA

Data: 10/10/25 – 11/10/25

h. 9.00	Accredito partecipanti
h. 9.15	La scheda analitico descrittiva per la degustazione degli spumanti
h.11.00	Pausa
h.11.15	La didattica AIS: fondamentali, obiettivi, strumenti e figure. La degustazione in differenti contesti: primo e secondo livello, serata di degustazione, ecc.
h.13.00	Pausa pranzo
h.14.00	Workshop sulla degustazione con prove di degustazione ai diversi livelli del corso, assegnazione del punteggio e descrizione del vino da parte dei partecipanti Conclusioni
h.18.00	Termine della giornata

Durante la giornata è prevista la degustazione di 12 vini in totale, suddivisi secondo i vari argomenti, con compilazione della scheda analitico-descrittiva e a punteggio.
La pausa pranzo è libera.

È richiesta la divisa di rappresentanza per tutti i partecipanti.

ESERCITAZIONI A CASA

Sarà assegnato ai candidati il compito, tra una lezione e l'altra di degustare alcuni vini elaborandone la scheda analitico descrittiva, quella a punteggio e la descrizione in stile giornalistico.

I vini potranno essere scelti dal candidato tra una lista di referenze facilmente reperibili in ogni parte d'Italia attraverso enoteche, grande distribuzione, ecc. Il reperimento del vino, e il relativo costo, saranno interamente a carico del corsista.



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965

ESAME (scritto e orale, in aula)

Data: 24/10/25 – 25/10/25

h. 9.00	Accredito partecipanti
h. 9.15	Esame scritto
h.11.05	Pausa
h.11.30	Esami orali
h.13.00	Pausa pranzo
h.14.00	Ripresa degli esami
h.18 .00	Termine della giornata

La pausa pranzo è libera, ogni partecipante dovrà provvedere autonomamente al pasto.

È richiesta la divisa di rappresentanza per tutti i partecipanti.

L'esame in aula, si articolerà come segue:

PROVA SCRITTA

1) QUIZ

Numero domande	Tipologia	Punteggio
20	V/F	4 punti al raggiungimento di almeno 12 risposte corrette (12/20)
15	Risposta multipla: 1 esatta	0,4 ogni domanda corretta (max 6 punti)
10	Risposta multipla: 2 esatte	0,6 ogni domanda corretta (max 6 punti)
5	Risposta multipla: 3 esatte	0,8 ogni domanda corretta (max 4 punti)
	TOTALE PUNTEGGIO MAX	20 punti

Il tempo massimo a disposizione per il quiz è di 20 minuti.

2) DEGUSTAZIONE

Degustazione di n.3 vini con compilazione della scheda Analitico-Descrittiva, con indicazione dei fattori di qualità a giustificazione del giudizio qualitativo in tutte le fasi, espressione del Punteggio e redazione di una scheda giornalistica, per ogni vino degustato.

Degustazione	Descrizione	Punteggio
3 vini	Scheda analitico Descrittiva e Punteggio	Max 10 punti per ogni vino. Totale max 30 punti
3 vini	Descrizione giornalistica: trasformazione e trasferimento delle descrizioni della Scheda Analitico Descrittiva in una recensione/critica improntata allo stile della guida Vitae. Ogni scheda 300/400 battute.	Max 10 punti per ogni vino. Totale max 30 punti
	TOTALE PUNTEGGIO MAX	60 PUNTI

Il tempo massimo a disposizione per la prova di degustazione è di 60 minuti.

I vini saranno serviti ad etichetta coperta e saranno comunicate denominazione e annata.

3) REDAZIONE SCHEDA AZIENDALE

Ai candidati verrà mostrata un'etichetta di un vino significativo di un'azienda di primaria importanza e proposto in degustazione lo stesso vino. Sarà richiesta la redazione di una scheda introduttiva all'azienda, nello stile della guida Vitae, con la descrizione tecnico-enologica del vino, la degustazione giornalistica e l'indicazione del punteggio, con un numero massimo di battute consentite.

	Descrizione	Punteggio
Etichetta scoperta	Introduzione azienda nello stile di Vitae con descrizione tecnico-enologica del vino,	Max 30 punti



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965

	degustazione giornalistica e indicazione del punteggio. La Segreteria Didattica fornirà ai candidati, tre giorni prima della prova, i nomi di tre aziende sulle quali dovranno prepararsi. Il giorno dell'esame sarà indicato ai candidati il nome dell'azienda prescelta e del vino in degustazione per l'esame. 800/1200 battute.	
	TOTALE PUNTEGGIO MAX	30 PUNTI

Il tempo massimo a disposizione per la redazione della scheda aziendale è di 30 minuti.

TOTALE PROVA SCRITTA	MAX 110 PUNTI
-----------------------------	----------------------

PROVA ORALE

4) DEGUSTAZIONE

Degustazione di n.3 vini con l'utilizzo della terminologia prevista dalla scheda Analitico-Descrittiva, con indicazione dei fattori di qualità a giustificazione del giudizio qualitativo in tutte le fasi, con espressione del Punteggio, per ogni vino degustato.

Degustazione	Descrizione	Punteggio
3 vini	Scheda analitico Descrittiva e Punteggio	Max 10 punti per ogni vino. Totale max 30 punti
	TOTALE PUNTEGGIO MAX	30 PUNTI

Il tempo massimo a disposizione per la degustazione è di 3 minuti per ogni vino.

I vini saranno serviti ad etichetta coperta e saranno comunicate denominazione e annata.

5) COLLOQUIO

	Punteggio
Il colloquio sarà volto alla valutazione non soltanto della conoscenza degli argomenti svolti durante il corso ma anche della sicurezza, della disinvoltura e della capacità del candidato di sostenere una degustazione in pubblico argomentando le proprie scelte di interpretazione del vino in modo corretto e convincente.	
TOTALE PUNTEGGIO MAX	60 PUNTI

Il tempo massimo a disposizione per il colloquio è di 20 minuti per ogni candidato.

TOTALE PROVA	MAX 200 PUNTI
---------------------	----------------------

La soglia minima da raggiungere per il superamento dell'esame è pari a 140 punti complessivi, a condizione che le degustazioni (schede analitico-descrittiva scritta e orale) abbiano ottenuto un punteggio medio equivalente ad almeno 7 su 10).

CONDIZIONI DI SOMMINISTRAZIONE DELL'ESAME

- L'ordine delle prove d'esame sarà deciso dalla Commissione a proprio insindacabile giudizio, in base alle necessità operative e logistiche del contesto in cui si opera.
- All'esame saranno ammessi soltanto i candidati che avranno regolarmente frequentato tutte le lezioni del Seminario.
- L'esito dell'esame sarà comunicato al Candidato da parte della Segreteria Didattica entro 15gg dal sostenimento delle prove, insieme con un giudizio espresso dalla Commissione relativo a tutte le fasi dello stesso. Non verrà comunicato punteggio relativo alla valutazione delle singole prove, né un punteggio finale, ma soltanto l'idoneità o meno.
- Il giudizio della Commissione d'esame è insindacabile e inappellabile.
- Il candidato che non supera l'esame potrà riprovare dopo almeno 6 mesi, facendone richiesta alla Segreteria Didattica Nazionale. Questa comunicherà al candidato l'accettazione della richiesta e l'importo che dovrà corrispondere per il rimborso delle spese per sostenere l'esame.