



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965

NUOVO SEMINARIO DEGUSTATORI TOSCANA

PRIMA GIORNATA

Data: (A) venerdì 27 marzo 2026

(B) sabato 28 marzo

| | |
|---------|---|
| 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 |
| h.16.00 | Pausa |
| h.16.15 | La scheda analitico descrittiva: l'esame gusto-olfattivo (segue) |
| | 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: (A) venerdì 10 aprile

(B) sabato 11 aprile

| | |
|---------|---|
| 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.



MODULO ON LINE: PREPARARE UNA LEZIONE

Data:

Lezione on line, su piattaforma Zoom.

- h.18.30 – 20.30 La preparazione della lezione:
- la raccolta dei materiali
- l’organizzazione dei contenuti
- la creazione dell’indice
- l’utilizzo del template AIS ufficiale
- l’editing
- esempi di impaginazione

TERZA GIORNATA

Data: (A) venerdì 17 aprile

(B) sabato 18 aprile

- h. 9.00 Accreditto partecipanti
h. 9.15 **La scheda analitico descrittiva per la degustazione degli spumanti**
h.11.00 Pausa
h.11.15 **La didattica AIS: fondamenti, obiettivi, strumenti e figure.**
 La degustazione ai tre livelli del corso.
h.13.00 Pausa pranzo
h.14.00 **Workshop: la preparazione delle lezioni.**
 Condivisione ed elaborazione dei materiali relativi alle lezioni AIS che i partecipanti vorranno presentare.
h.16.00 Pausa
h.16.15 **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 un vino elaborandone la scheda analitico descrittiva e la descrizione in stile giornalistico.

Il vino potrà essere scelto dal candidato tra una lista di 5 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: (A) venerdì 8 maggio (B) sabato 9 maggio

| | |
|---------|------------------------|
| 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 (nelle vicinanze sono ci sono alcuni locali in cui è possibile pranzare).

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, 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, 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. | Max 30 punti |
| | 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 espressione del Punteggio, per ogni vino degustato.



Associazione Italiana Sommelier

dal 1965

| 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 disinvolta 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.
- 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.