



Associazione Italiana Sommelier

Seminario Degustatori 2025

Benvenuti!



Premessa

Linee programmatiche relativamente alla gestione dei Seminari per Degustatori:

1) mantenere indiscutibilmente **elevato il livello dell'offerta formativa** in merito al percorso del Degustatore AIS;

2) soddisfare le richieste delle Regioni, con un prodotto che:

- garantisca una **formazione concreta** con contenuti e modalità di assoluta efficacia
- imponga un'**accurata verifica delle competenze** dei partecipanti che, compiendo questo percorso, vengono poi abilitati a guidare degustazioni pubbliche, far parte delle redazioni della guida Vitae, affrontare abilitazioni a Relatore
- sia **sostenibile dal punto di vista economico** per le Regioni



La visione

La Commissione ha inteso leggere lo stato dell'arte e le linee programmatiche proponendo un modello di Seminario Degustatori basato su:

- una **gestione univoca e armonizzata dei contenuti a livello nazionale**, dalle modalità di formazione alla verifica delle competenze
- focalizzare in modo efficace gli sforzi didattici sulla centralità della comprensione del vino, con esercizi mirati e numerosi vini in degustazione
- l'**integrazione di diversi moduli**, alcuni già presenti (**La Degustazione, La Scheda a Punti, Scrivere e Descrivere il vino**) con altri «pacchetti» formativi disponibili nell'offerta Ais, quali quello della **Comunicazione e Programmazione Didattica**,
- garantire un sufficiente **spazio «seminariale», di workshop**, all'interno del percorso, in cui coinvolgere i partecipanti attivamente, per poterne stimolare l'apprendimento concreto e misurarne la crescita
- articolare il percorso in un **numero sufficiente, ma sostenibile, di lezioni**.



La visione/2

Il nuovo **Seminario Degustatori** è pensato offrire ai partecipanti la possibilità di:

- diventare **Degustatore Ais** (degustazioni in pubblico e ai corsi, redazione guida Vitae, ecc.)
- proseguire, in presenza dei requisiti necessari, eventualmente anche ad un'**abilitazione come Relatore** (tranne che per le lezioni di Tecnica della Degustazione)



Nuovo Seminario Degustatori: la struttura

Per aumentarne l'efficacia didattica e, al tempo stesso, gestire in modo snello tempi e costi, il Seminario si articolerà attraverso strumenti e modalità differenti:

- lezioni frontali** con degustazione guidata dal relatore
- compiti di degustazione e scrittura/descrizione del vino** assegnati a casa
- incontri **on line**
- workshop/laboratori** di degustazione in aula, in cui i partecipanti dovranno degustare di fronte ai colleghi
- esame finale** con prove di degustazione e di scrittura/descrizione del vino



Nuovo Seminario Degustatori il programma

LEZIONE	CONTENUTI	MODALITA'	VINI IN DEG.	DURATA
1	Introduzione all'approfondimento della degustazione La tecnica della degustazione: esame visivo e olfattivo	LEZIONE FRONTALE IN AULA + DEGUSTAZIONE	4	3h
	La tecnica della degustazione: esame gusto-olfattivo	LEZIONE FRONTALE IN AULA + DEGUSTAZIONE	6	3h
2	Workshop di degustazione, suddivisi su tutte e tre le giornate	WORKSHOP A PICCOLI GRUPPI IN SALETTE SEPARATE	12	10h
3	La tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	LEZIONE FRONTALE IN AULA + DEGUSTAZIONE	3	2h
	La tecnica della degustazione: gli spumanti	LEZIONE FRONTALE IN AULA + DEGUSTAZIONE	3	2h
	Scrivere e descrivere il vino Workshop di degustazione e di scrittura	LEZIONE FRONTALE IN AULA + ESERCITAZIONI	2	2h
4	La didattica dell'AIS Simulazione lezione e degustazione ai tre livelli	LEZIONE FRONTALE IN AULA + DEGUSTAZIONE + ESERCITAZIONI	3	2h
5	Esame: Degustazione + Recensione giornalistica + Descrizione azienda/etichetta	IN AULA	7	8h
		TOTALE	40	32h



Nuovo Seminario Degustatori: l'esame

La sessione di esame si articolerà in due sessioni:

SCRITTO

- Una **prova scritta con quiz** dedicati esclusivamente all'argomento della degustazione
- La **degustazione scritta di n.3 vini** (uguali per tutti i candidati) con scheda analitico descrittiva e descrizione giornalistica
- Una **prova di scrittura dell'introduzione di un'azienda e di un vino**, partendo da una bottiglia che verrà comunicata, fra 6 vini possibili, soltanto all'inizio della prova stessa.

ORALE

- La **degustazione orale di un set di n.3 vini di differente tipologia** sorteggiati al momento dell'ingresso del candidato tra una serie di combinazioni predeterminate.
- Colloquio con la commissione**, teso alla valutazione delle conoscenze del candidato in merito alla degustazione e della sua capacità di comprendere il vino e condurre una degustazione in pubblico.



Nuovo Seminario Degustatori: la commissione d'esame

La sessione di esame richiederà la presenza di:

- un **Presidente di Commissione**, esterno alla Regione ospitante
- n.2 **Commissari** per lo svolgimento del colloquio orale
- per ogni commissario un **sommelier verbalizzante** che trascriva, senza commento alcuno, durante la prova orale, quanto il candidato espone, in modo che il Commissario abbia modo di valutare intanto anche l'attitudine, la sicurezza, l'aspetto globale della degustazione
- l'esito dell'esame, dovrà essere comunicato alla Segreteria Didattica entro la settimana successiva all'esame.



Nuovo Seminario Degustatori: l'esame

ESAME SCRITTO	PROVA ORALE
Quiz (attuale format): -20 domande V/F -20 domande con 1 risposta corretta su 4 -15 domande con 2 risposte corrette su 6	Degustazione di un set di n.3 vini estratti dal candidato al momento dell'esame, con scheda analitico-descrittiva e punteggio
Degustazione di 3 vini con compilazione scheda analitico-descrittiva e punteggio	Colloquio con la commissione in merito all'interpretazione dei vini espressa durante la degustazione orale
Descrizione giornalistica dei 3 vini degustati (vedi sopra)	Eventuale approfondimento di alcuni concetti relativi alla degustazione appena effettuata
Introduzione all'azienda e descrizione di un vino significativo (scelto dai commissari tra una rosa di 3 aziende italiane significative)	Valutazione della conoscenza degli argomenti da parte del candidato, della sicurezza di esposizione, e dell'attitudine comunicativa.



Nuovo Seminario Degustatori: materiali didattici

Si prevede la fornitura dei seguenti materiali didattici ai partecipanti:

- Copia digitale delle dispense (tratte dai materiali già realizzati per il Master Degustatori Senior) e delle slide
- Copia delle schede di degustazione da utilizzare durante il Seminario
- Vini in degustazione, come indicato nel programma, oltre ad alcuni da acquistare e degustare a casa per le prove assegnate.

