

 $2^{\circ}_{\text{liv serale}}$

Cremona-Lodi dal 17/09/2024

al 17/12/2024

dalle 20:30 alle 22:45 Lodi, Ristorante Isola Caprera, Via Isola Caprera, 14

Per informazioni

maurizio.milani@aislombardia.it

Il 2° Livello esplora il mondo del vino e porta alla conoscenza della produzione italiana e straniera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Il 2° Livello perfeziona anche la tecnica della degustazione del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

Il corso è composto da **15 lezioni in aula in presenza**. Il materiale didattico fornito è di grande pregio e comprende:

- 2 Libri di testo esclusivi editi dall'Associazione Italiana Sommelier
- 1 Quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali

Per iscriversi al corso di 2° livello serve:

- Essere in regola con la quota associativa dell'anno in corso
- Aver frequentato il corso di primo livello entro 5 anni dalla data di inizio di questo corso
- Essere in regola con il numero di assenze nel corso di primo livello

Come iscriversi

Per procedere all'iscrizione online del corso di SECONDO livello, è necessario essere registrati al sito di AIS Lombardia. www.aislombardia.it

Pagamento

Il costo del corso di 2° livello può essere pagato nella sua totalità (Nexi) o a rate (Paypal). Per ulteriori informazioni, contatta il referente della delegazione (vedi box in alto a destra).

Agevolazioni

Le persone che, al momento dell'acquisto del corso, risultano avere meno di 25 anni, hanno diritto a uno sconto di € 50.00. Fa fede la data di nascita al momento dell'iscrizione al corso.



 $2^{\circ}_{\text{liv serale}}$

Cremona-Lodi
dal 17/09/2024
al 17/12/2024
dalle 20:30 alle 22:45
Lodi, Ristorante Isola Caprera,
Via Isola Caprera, 14
Per informazioni
maurizio.milani@aislombardia.it

Documento fiscale

Chi desidera la fattura, all'importo del costo corso verrà aggiunta l'IVA 22%. Nel corpo della fattura verrà indicato il nome e cognome del corsista.



2° liv serale

Cremona-Lodi

dal 17/09/2024 al 17/12/2024 dalle 20:30 alle 22:45 Lodi, Ristorante Isola Caprera, Via Isola Caprera, 14

Per informazioni maurizio.milani@aislombardia.it

Programma: calendario e contenuti

Martedì 17 Settembre 2024

Approfondimento sulla degustazione e sulla vitivinicoltura regionale

Breve correzione del quiz (30'max) utile al chiarimento dei punti affrontati nel quiz. Ripasso della tecnica della degustazione con particolare riferimento alla valutazione qualitativa del vino.

Prove di degustazione con scheda bianca e a punteggio di almeno tre vini rappresentativi della regione, con differente valore qualitativo. Correzione collegiale atta al consolidamento e approfondimento della tecnica della degustazione.

Martedì 24 Settembre 2024

Toscana e Liguria

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 01 Ottobre 2024

Lombardia e Trentino Alto Adige

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 08 Ottobre 2024

Veneto e Friuli - Venezia Giulia

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.



2° liv serale

Cremona-Lodi

dal 17/09/2024 al 17/12/2024 dalle 20:30 alle 22:45

Lodi, Ristorante Isola Caprera, Via Isola Caprera, 14

Per informazioni

maurizio.milani@aislombardia.it

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 15 Ottobre 2024

Valle d'Aosta e Piemonte

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 22 Ottobre 2024

Emilia-Romagna e Marche

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 29 Ottobre 2024

Umbria e Lazio

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 05 Novembre 2024

Abruzzo, Molise e Campania

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione quidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede



2° liv serale

Cremona-Lodi

dal 17/09/2024 al 17/12/2024 dalle 20:30 alle 22:45 Lodi, Ristorante Isola Caprera, Via Isola Caprera, 14 Per informazioni maurizio.milani@aislombardia.it

analitico-descrittiva e a punteggi

Giovedì 07 Novembre 2024 Puglia, Calabria e Basilicata

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 12 Novembre 2024 Sicilia e Sardegna

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 19 Novembre 2024

Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola.

Degustazione di quattro vini significativi delle zone trattate (Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussilion, Provenza e Corsica)

Martedì 26 Novembre 2024

Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola.

Degustazione di quattro vini significativi delle zone trattate (Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia, Jura)



2° liv serale

Cremona-Lodi

dal 17/09/2024 al 17/12/2024 dalle 20:30 alle 22:45 Lodi, Ristorante Isola Caprera,

Via Isola Caprera, 14 Per informazioni

maurizio.milani@aislombardia.it

Martedì 03 Dicembre 2024

Vitivinicoltura nei Paesi europei

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio

Martedì 10 Dicembre 2024

Vitivinicoltura nei principali Paesi nel mondo

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio

Martedì 17 Dicembre 2024

Approfondimento sulla degustazione e sulla vitivinicoltura regionale

Breve correzione del quiz (30'max) utile al chiarimento dei punti affrontati nel quiz. Ripasso della tecnica della degustazione con particolare riferimento alla valutazione qualitativa del vino.

Prove di degustazione con scheda bianca e a punteggio di almeno tre vini rappresentativi della regione, con differente valore qualitativo. Correzione collegiale atta al consolidamento e approfondimento della tecnica della degustazione.

Per la regolarità del corso sono consentite al massimo due assenze. Oltre le due assenze, sarà possibile, previo accordi con il delegato di riferimento, impostare eventuali recuperi nei corsi successivi che si svolgeranno nella stessa delegazione. Il limite di tempo per i recuperi oltre le due assenze è di 12 mesi dalla conclusione del corso.

AIS LOMBARDIA È ATTENTA AL BERE RESPONSABILE SERVENDO AI PROPRI CORSI UNA MODICA QUANTITÀ DI VINO, BIRRA E DISTILLATI