

# La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

**2°** liv

**mattutino**

**Milano**

**dal 11/01/2025**

**al 24/05/2025**

dalle 09:30 alle 11:45

**Milano**, Hotel The westin

Palace Piazza della

Repubblica 20

**Per informazioni**

**corsi@aismilano.it**

*Il 2° Livello esplora il modo 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](http://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).



# La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

**2°** liv

**mattutino**

**Milano**

**dal 11/01/2025**

**al 24/05/2025**

**dalle 09:30 alle 11:45**

**Milano, Hotel The westin**

**Palace Piazza della**

**Repubblica 20**

**Per informazioni**

**[corsi@aismilano.it](mailto:corsi@aismilano.it)**

## **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.

## **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.

# La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

## Programma: calendario e contenuti

### *Sabato 11 Gennaio 2025*

#### **La valutazione qualitativa del vino e il mondo della critica**

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS con particolare attenzione agli aspetti qualitativi. Introduzione al mondo delle guide e della critica del vino italiano ed internazionale. La scheda analitico descrittiva e la scheda a punteggio AIS.

*Degustazione guidata di tre vini di differente fascia qualitativa (di cui uno di altissimo livello), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.*

### *Sabato 18 Gennaio 2025*

#### **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*

### *Sabato 25 Gennaio 2025*

#### **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*

### *Sabato 08 Febbraio 2025*

#### **Veneto e Friuli - Venezia Giulia**

# La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv

mattutino

**Milano**

dal 11/01/2025

al 24/05/2025

dalle 09:30 alle 11:45

**Milano**, Hotel The westin

Palace Piazza della  
Repubblica 20

**Per informazioni**

**corsi@aismilano.it**

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*

**Sabato 15 Febbraio 2025**

**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*

**Sabato 22 Febbraio 2025**

**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*

**Sabato 01 Marzo 2025**

**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*

**Sabato 15 Marzo 2025**

# La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv

mattutino

**Milano**

dal 11/01/2025

al 24/05/2025

dalle 09:30 alle 11:45

**Milano**, Hotel The westin

Palace Piazza della

Repubblica 20

**Per informazioni**

**corsi@aismilano.it**

## **Abruzzo, Molise e Campania**

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*

**Sabato 22 Marzo 2025**

## **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*

**Sabato 29 Marzo 2025**

## **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*

**Sabato 05 Aprile 2025**

## **Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte**

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Valle della Loira, Borgogna, Champagne, Alsazia, Jura e Savoia.

*Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.*

# La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv

mattutino

**Milano**

dal 11/01/2025

al 24/05/2025

dalle 09:30 alle 11:45

**Milano**, Hotel The westin

Palace Piazza della

Repubblica 20

**Per informazioni**

[corsi@aismilano.it](mailto:corsi@aismilano.it)

*Sabato 12 Aprile 2025*

## **Vitivicoltura in Francia - Seconda Parte**

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Valle del Rodano, Provenza e Corsica.

*Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.*

*Sabato 10 Maggio 2025*

## **Vitivicoltura 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*

*Sabato 17 Maggio 2025*

## **Vitivicoltura 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*

*Sabato 24 Maggio 2025*

## **Approfondimento sulla degustazione e sulla vitivicoltura 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.

# La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

**2°** liv

**mattutino**

**Milano**

**dal 11/01/2025**

**al 24/05/2025**

dalle 09:30 alle 11:45

**Milano, Hotel The westin**

**Palace Piazza della**

**Repubblica 20**

**Per informazioni**

**[corsi@aismilano.it](mailto:corsi@aismilano.it)**

*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**