

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/03/2025

al 26/06/2025

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Sede AIS Italia, via
Ronchi 9

Per informazioni
corsi@aismilano.it

Il corso si terrà in sede AIS Italia, via Ronchi 9, Lambrate M2.

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.

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

2° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/03/2025

al 26/06/2025

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Sede AIS Italia, via
Ronchi 9

Per informazioni
corsi@aismilano.it

Programma: calendario e contenuti

Giovedì 13 Marzo 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.

Giovedì 20 Marzo 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

Lunedì 31 Marzo 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

Giovedì 03 Aprile 2025

Veneto e Friuli - Venezia Giulia

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

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/03/2025

al 26/06/2025

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Sede AIS Italia, via
Ronchi 9

Per informazioni
corsi@aismilano.it

gastronomia.

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

Giovedì 10 Aprile 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

Giovedì 17 Aprile 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

Giovedì 08 Maggio 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

Giovedì 15 Maggio 2025

Abruzzo, Molise e Campania

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/03/2025

al 26/06/2025

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Sede AIS Italia, via
Ronchi 9

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

Lunedì 19 Maggio 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

Giovedì 22 Maggio 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

Giovedì 29 Maggio 2025

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-Roussillon, Provenza e Corsica)

Giovedì 05 Giugno 2025

Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/03/2025

al 26/06/2025

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Sede AIS Italia, via
Ronchi 9

Per informazioni
corsi@aismilano.it

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)

Giovedì 12 Giugno 2025

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

Giovedì 19 Giugno 2025

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

Giovedì 26 Giugno 2025

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,



La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/03/2025

al 26/06/2025

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Sede AIS Italia, via
Ronchi 9

Per informazioni
corsi@aismilano.it

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