

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Cremona-Lodi

dal 10/03/2026

al 16/06/2026

dalle 20:30 alle 22:45

Lodi, Ristorante Isola Caprera,
Via Isola Caprera, 14

Per informazioni

maurizio.milani@aislombardia.it

*Per informazioni e pre-iscrizioni al corso contattare il delegato Maurizio Milani:
3388740292 | maurizio.milani@aislombardia.it*

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 serale

Cremona-Lodi

dal 10/03/2026

al 16/06/2026

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 10 Marzo 2026

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.

Martedì 17 Marzo 2026

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 24 Marzo 2026

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 31 Marzo 2026

Veneto e Friuli - Venezia Giulia

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

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Cremona-Lodi

dal 10/03/2026

al 16/06/2026

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 07 Aprile 2026

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 14 Aprile 2026

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 21 Aprile 2026

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 28 Aprile 2026

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

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Cremona-Lodi

dal 10/03/2026

al 16/06/2026

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

Martedì 05 Maggio 2026

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 Maggio 2026

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 Maggio 2026

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)

Martedì 26 Maggio 2026

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)

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Cremona-Lodi

dal 10/03/2026

al 16/06/2026

dalle 20:30 alle 22:45

Lodi, Ristorante Isola Caprera,
Via Isola Caprera, 14

Per informazioni

maurizio.milani@aislombardia.it

Mercoledì 03 Giugno 2026

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 09 Giugno 2026

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 16 Giugno 2026

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