

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

**2°** liv serale

**Milano**

dal 22/01/2026

al 07/05/2026

dalle 20:45 alle 23:00

**Magenta (MI),**

Agriturismo Cascina

Pietrasanta - Via della

Valle, 8

**Per informazioni**

**roberto.fuse@aismilano.it**

*Posti esauriti - Per essere inseriti in lista d'attesa inviare una mail a  
roberto.fuse@aismilano.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](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).

## **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.

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

**2°** liv serale

**Milano**

dal 22/01/2026

al 07/05/2026

dalle 20:45 alle 23:00

**Magenta (MI),**

Agriturismo Cascina

Pietrasanta - Via della

Valle, 8

**Per informazioni**

[roberto.fuse@aismilano.it](mailto:roberto.fuse@aismilano.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.

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

## Programma: calendario e contenuti

*Giovedì 22 Gennaio 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.*

*Giovedì 29 Gennaio 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 punteggio*

*Giovedì 05 Febbraio 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 punteggio*

*Giovedì 12 Febbraio 2026*

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

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

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 19 Febbraio 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*

**Giovedì 26 Febbraio 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*

**Giovedì 05 Marzo 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*

**Giovedì 12 Marzo 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 analitico-descrittiva e a punteggi*

**Giovedì 19 Marzo 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*

**Giovedì 26 Marzo 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 regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi*

**Giovedì 02 Aprile 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*

***Giovedì 09 Aprile 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)*

***Giovedì 16 Aprile 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)*

***Giovedì 23 Aprile 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*

***Giovedì 07 Maggio 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*

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

**2°** liv serale

**Milano**

dal 22/01/2026

al 07/05/2026

dalle 20:45 alle 23:00

**Magenta (MI),**

Agriturismo Cascina

Pietrasanta - Via della

Valle, 8

**Per informazioni**

**roberto.fuse@aismilano.it**

*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