

**Milano**

dal 12/09/2023

al 28/11/2023

dalle 20:45 alle 23:00

**Milano**, Hotel The Westin  
Palace, Piazza della  
Repubblica 20**Per informazioni**

corsi@aismilano.it

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

*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](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 12/09/2023

al 28/11/2023

dalle 20:45 alle 23:00

**Milano**, Hotel The Westin

Palace, Piazza della

Repubblica 20

**Per informazioni**

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

***Martedì 12 Settembre 2023***

### **Tecnica della degustazione - 2**

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

*Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso dell'ultima annata e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3/4 anni) utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.*

***Giovedì 14 Settembre 2023***

### **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 19 Settembre 2023***

### **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*

***Giovedì 21 Settembre 2023***

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

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*

**Milano**

dal 12/09/2023

al 28/11/2023

dalle 20:45 alle 23:00

**Milano**, Hotel The Westin  
Palace, Piazza della  
Repubblica 20**Per informazioni****[corsi@aismilano.it](mailto:corsi@aismilano.it)**

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

*analitico-descrittiva e a punteggi*

**Martedì 26 Settembre 2023**

**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 28 Settembre 2023**

**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 03 Ottobre 2023**

**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 10 Ottobre 2023**

**Abruzzo, Molise e Campania**

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

**Milano**

dal 12/09/2023

al 28/11/2023

dalle 20:45 alle 23:00

**Milano**, Hotel The Westin  
Palace, Piazza della  
Repubblica 20**Per informazioni****corsi@aismilano.it**

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

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

**Martedì 17 Ottobre 2023****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 24 Ottobre 2023****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 31 Ottobre 2023****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 07 Novembre 2023****Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte**

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

**Milano**

dal 12/09/2023

al 28/11/2023

dalle 20:45 alle 23:00

**Milano**, Hotel The Westin  
Palace, Piazza della  
Repubblica 20**Per informazioni****corsi@aismilano.it**

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

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

**Martedì 14 Novembre 2023****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)*

**Martedì 21 Novembre 2023****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 28 Novembre 2023****Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione**

Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione.

*Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti). Degustazione finale guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio.*

**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**