

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

**2°** liv serale

**Brescia**

dal 16/09/2026

al 16/12/2026

dalle 20:30 alle 22:45

**Brescia**, Sede AIS Brescia via  
Triumplina II

**Per informazioni**

[massimo.carnevali@aislombardia.it](mailto:massimo.carnevali@aislombardia.it)

*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

**Brescia**

dal 16/09/2026

al 16/12/2026

dalle 20:30 alle 22:45

**Brescia**, Sede AIS Brescia via  
Triumplina II

**Per informazioni**

[massimo.carnevali@aislombardia.it](mailto:massimo.carnevali@aislombardia.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

2° liv serale

**Brescia**

dal 16/09/2026

al 16/12/2026

dalle 20:30 alle 22:45

**Brescia**, Sede AIS Brescia via  
Triumplina II

**Per informazioni**

[massimo.carnevali@aislombardia.it](mailto:massimo.carnevali@aislombardia.it)

## Programma: calendario e contenuti

*Mercoledì 16 Settembre 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.*

*Mercoledì 23 Settembre 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*

*Mercoledì 30 Settembre 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*

*Mercoledì 07 Ottobre 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*

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

2° liv serale

**Brescia**

dal 16/09/2026

al 16/12/2026

dalle 20:30 alle 22:45

**Brescia**, Sede AIS Brescia via  
Triumplina II

**Per informazioni**

[massimo.carnevali@aislombardia.it](mailto:massimo.carnevali@aislombardia.it)

*analitico-descrittiva e a punteggi*

**Mercoledì 14 Ottobre 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*

**Mercoledì 21 Ottobre 2026**

**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 analitico-descrittiva e a punteggi*

**Mercoledì 28 Ottobre 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*

**Mercoledì 04 Novembre 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*

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

2° liv serale

**Brescia**

dal 16/09/2026

al 16/12/2026

dalle 20:30 alle 22:45

**Brescia**, Sede AIS Brescia via  
Triumplina II

**Per informazioni**

[massimo.carnevali@aislombardia.it](mailto:massimo.carnevali@aislombardia.it)

*Mercoledì 11 Novembre 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 12 Novembre 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*

*Mercoledì 18 Novembre 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)*

*Mercoledì 25 Novembre 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)*

*Mercoledì 02 Dicembre 2026*

**Vitivinicoltura nei principali Paesi nel mondo**

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

2° liv serale

**Brescia**

dal 16/09/2026

al 16/12/2026

dalle 20:30 alle 22:45

**Brescia**, Sede AIS Brescia via  
Triumplina II

**Per informazioni**

[massimo.carnevali@aislombardia.it](mailto:massimo.carnevali@aislombardia.it)

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*

**Mercoledì 09 Dicembre 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*

**Mercoledì 16 Dicembre 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**