

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

*Il 2° Livello esplora il modo 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 **16 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 deve essere pagato nella sua totalità all'atto dell'iscrizione on line. Per eventuali necessità relative al pagamento, contatta il referente della delegazione.

## 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.



**2°** liv serale

**Pavia**

dal 30/01/2024

al 21/05/2024

dalle 20:44 alle 23:00

**Pavia**, Polo Tecnologico,  
Via F.lli Cuzio, 42

**Per informazioni**

[info@aispavia.it](mailto:info@aispavia.it)

### **Documento fiscale**

La ricevuta fiscale, intestata al corsista, verrà consegnata direttamente all'inizio del corso.

Chi desidera la fattura, all'importo del 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 30 Gennaio 2024*

### **Tecnica della degustazione - 1**

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS.

*Degustazione guidata di tre vini, utilizzando le schede analitico-descrittiva.*

*Martedì 06 Febbraio 2024*

### **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.*

*Martedì 13 Febbraio 2024*

### **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 20 Febbraio 2024*

### **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 27 Febbraio 2024*

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

## **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*

**Martedì 05 Marzo 2024**

## **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 12 Marzo 2024**

## **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 19 Marzo 2024**

## **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 26 Marzo 2024**

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

## **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*

**Martedì 02 Aprile 2024**

## **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 09 Aprile 2024**

## **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 16 Aprile 2024**

## **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 23 Aprile 2024**

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

## Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.

*Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.*

**Martedì 07 Maggio 2024**

## Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.

*Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

**Martedì 14 Maggio 2024**

## 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 21 Maggio 2024**

## 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.*



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

**2°** liv serale

**Pavia**

dal 30/01/2024

al 21/05/2024

dalle 20:44 alle 23:00

**Pavia**, Polo Tecnologico,  
Via F.lli Cuzio, 42

**Per informazioni**

[info@aispavia.it](mailto:info@aispavia.it)

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**