

AIS | Lombardia

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

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2024

al 23/04/2024

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante  
Bettycuore, Via  
G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.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

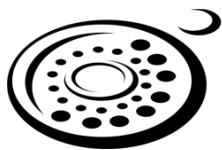
Per procedere all'iscrizione online del corso di SECONDO livello, è necessario essere registrati al sito di AIS Lombardia, [www.aislombardia.it](http://www.aislombardia.it)

## 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.



AIS | Lombardia

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

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2024

al 23/04/2024

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante

Bettycuore, Via

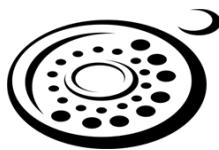
G.Matteotti, 3

Per informazioni

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.



AIS | Lombardia

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

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2024

al 23/04/2024

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante

Bettycuore, Via

G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

## Programma: calendario e contenuti

**Martedì 23 Gennaio 2024**

### 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 25 Gennaio 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 30 Gennaio 2024**

### Valle d'Aosta e Piemonte

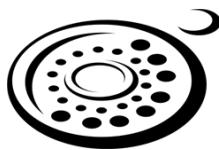
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

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

**Martedì 06 Febbraio 2024**

### Lombardia e Trentino Alto Adige

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



AIS | Lombardia

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

**2°** liv serale

**Milano**

dal 23/01/2024

al 23/04/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Magenta (MI)**, Ristorante  
Bettycuore, Via  
G.Matteotti, 3

**Per informazioni**

roberto.fuse@aismilano.it

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

**Giovedì 08 Febbraio 2024**

**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 13 Febbraio 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 20 Febbraio 2024**

**Toscana e Liguria**

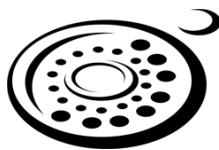
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

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

**Martedì 27 Febbraio 2024**

**Umbria e Lazio**

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



AIS | Lombardia

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

2° liv serale

**Milano**

dal 23/01/2024

al 23/04/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Magenta (MI)**, Ristorante  
Bettuccio, Via  
G.Matteotti, 3

**Per informazioni**

roberto.fuse@aismilano.it

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

**Martedì 05 Marzo 2024**

**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 12 Marzo 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 19 Marzo 2024**

**Sicilia e Sardegna**

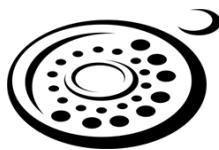
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

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

**Martedì 26 Marzo 2024**

**Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte**

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



AIS | Lombardia

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

2° liv serale

**Milano**

dal 23/01/2024

al 23/04/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Magenta (MI)**, Ristorante

Bettuccio, Via

G.Matteotti, 3

**Per informazioni**

roberto.fuse@aismilano.it

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

**Martedì 02 Aprile 2024**

**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 09 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 16 Aprile 2024**

**Vitivinicoltura nei principali Paesi nel mondo**

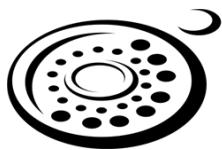
Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitiviniche, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

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

**Martedì 23 Aprile 2024**

**Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione**

Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio.



AIS | Lombardia

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

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2024

al 23/04/2024

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante

Bettycuore, Via

G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

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