

**Milano**

dal 16/05/2024

al 11/07/2024

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 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

**Milano**

dal 16/05/2024

al 11/07/2024

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

## 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.

**Milano**

dal 16/05/2024

al 11/07/2024

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

## Programma: calendario e contenuti

***Giovedì 16 Maggio 2024*****Tecnica della degustazione - 1**

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS.

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

***Martedì 21 Maggio 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.*

***Giovedì 23 Maggio 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 28 Maggio 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*

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

*Giovedì 30 Maggio 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 04 Giugno 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*

*Giovedì 06 Giugno 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 11 Giugno 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*

**Milano**

dal 16/05/2024

al 11/07/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Milano**, Hotel The Westin  
Palace, Piazza della  
Repubblica 20**Per informazioni**[corsi@aismilano.it](mailto:corsi@aismilano.it)***Giovedì 13 Giugno 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 18 Giugno 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*

***Giovedì 20 Giugno 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 25 Giugno 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*

**Milano**

dal 16/05/2024

al 11/07/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Milano**, Hotel The Westin  
Palace, Piazza della  
Repubblica 20**Per informazioni**[corsi@aismilano.it](mailto:corsi@aismilano.it)*Giovedì 27 Giugno 2024***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 02 Luglio 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*

*Giovedì 04 Luglio 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*

*Giovedì 11 Luglio 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*



**2°** liv serale

**Milano**

dal 16/05/2024

al 11/07/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Milano**, Hotel The Westin

Palace, Piazza della

Repubblica 20

**Per informazioni**

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

*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**