



AIS TOSCANA
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE AREZZO

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 2	DAL 13 settembre 2023 AL 13 dicembre 2023
Sede del Corso – Villa Severi, Via Francesco Redi 13 Arezzo	
Orario delle lezioni: pomeridiana ore 16,00/18,00	Serale Ore 20,45/22,45
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): mercoledì 13 settembre pomeridiana ore 15,10/16,00 - serale Ore 20,00/20,45	

13 settembre	1. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.
20 settembre	2. VALLE D'AOSTA E PIEMONTE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
27 settembre	3. LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
2 ottobre	4. VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
4 ottobre	5. TOSCANA E LIGURIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
11 ottobre	6. EMILIA ROMAGNA E MARCHE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
18 ottobre	7. UMBRIA E LAZIO Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
25 Ottobre	8. ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
30 Ottobre	9. PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
8 Novembre	10. SICILIA E SARDEGNA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
15 novembre	11. VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.
22 novembre	12. VITIVINICOLTURA IN FRANCIA Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud_ouest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.
29 novembre	13. VITIVINICOLTURA IN FRANCIA Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.
6 dicembre	14. VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO Diffusione della vite e del vino nel mondo. principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.
11 dicembre	TEST ONLINE Quiz da svolgere online in orario ore 21,00 (non in sede)
13 dicembre	15. APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE Prova scritta e di degustazione (due vini) con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva e a punteggio.. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione.

Le lezioni prevedono la degustazione di 3 diverse etichette a scopo didattico