



Associazione Italiana Sommelier
TOSCANA



PRONTUARIO

Corso Sommelier Secondo Livello Online 2022

Il presente documento raccoglie sinteticamente le informazioni utili per i partecipanti al Corso Sommelier di Secondo Livello Online organizzato da AIS Toscana.

PREREQUISITI

- Aver frequentato e superato il Corso per Sommelier AIS di 1° livello
- Essere iscritto all'Associazione Italiana Sommelier per l'anno 2022
- Avere effettuato la registrazione e il pagamento al Corso per Sommelier di 2° livello Online <https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10Z102022LV2003>

COSTI

- Rinnovo associativo AIS 2022: € 90,00
<https://www.aisitalia.it/pagamento-quote-online.aspx#.YdXG4mjMJPY>
- Quota Corso 2° livello Online: € 620,00
<https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10Z102022LV2003>

MATERIALE DIDATTICO (kit spedito al corsista)

Il materiale didattico verrà spedito al domicilio di ciascun corsista prima dell'inizio del Corso. L'indirizzo scelto per la spedizione è quello presente nell'anagrafica dell'AIS, per coloro che volessero una spedizione ad un indirizzo diverso dovranno scrivere il prima possibile a renzo.chiaramonti@aistoscana.it.



Associazione Italiana Sommelier
TOSCANA

Il kit spedito è costituito da:

- 45 flaconi etichettati di vini differenziati per zone e tipologie;
- Il libro di testo “Il vino in Italia”;
- Il libro di testo “Il vino nel mondo”;
- Il quaderno delle degustazioni.

N.B.: i calici da degustazione sono già in possesso di chi ha frequentato il 1° liv.

REFERENTI DEL CORSO

Per qualsiasi informazione, richiesta, dubbi sullo svolgimento del corso e/o sui contenuti delle varie lezioni questi sono i riferimenti (Host):

- Leonardo Taddei – didattica@aistoscana.it – 348 6516050
- Luca Radicchi – luca.radicchi@aistoscana.it – 333 6348899

Per tutte le problematiche inerenti la registrazione, le iscrizioni in AIS, le ricevute di pagamento del Corso e tutte le altre necessità di natura contabile e amministrativa il riferimento è:

- Antonella Rinaldi – amministrazione@aistoscana.it – 348 8715954

Per informazioni inerenti il materiale didattico, i libri di testo, i flaconi dei vini in degustazione e la loro spedizione fare il riferimento a:

- Renzo Chiamonti – renzo.chiamonti@aistoscana.it – 338 8526482

INFORMAZIONI UTILI

Le 15 lezioni si svolgono sulla piattaforma Zoom, ogni volta sarà fornito il link per l’accesso valido da qualsiasi device. Gli appuntamenti sono *live* a partire dalle ore **20:00** fino alle ore 21:30 circa. Il collegamento alla piattaforma sarà possibile a partire dalle ore 19:45.

Ciascun partecipante collegato avrà l’obbligo di farsi riconoscere rendendo visibile il proprio **Cognome** seguito dal nome (attraverso la funzione “rinomina” sempre attivabile). Sigle, abbreviazioni e nickname usati al posto del cognome e nome non permettono la registrazione della presenza alla lezione.



Associazione Italiana Sommelier
TOSCANA

L'uso della modalità **“Fotocamera attivata”** da parte del corsista è lasciata libera ed è a discrezione di ciascun partecipante. Si consiglia però il suo utilizzo durante le fasi della degustazione per una migliore interazione docente-discente.

Anche la modalità **“Microfono”** è sempre da tenere **“disattivata”** per evitare disturbi e rumori di fondo fastidiosi. Sarà possibile interagire in qualsiasi momento della lezione attraverso l'uso della chat. Intervenire con la voce sarà possibile, ma a discrezione dell'Host. Qualsiasi domanda o richiesta nella chat verrà sempre evasa, se non durante la lezione, subito dopo in modalità offline.

Tutte le lezioni verranno registrate ed archiviate ad uso esclusivo di AIS. Le registrazioni non sono rese disponibili ai corsisti i quali, come da regolamento Corsi AIS, devono partecipare alla diretta online. Chi rimarrà assente e ne farà esplicita richiesta potrà rivedere e recuperare in streaming la lezione persa, fino ad un massimo di due lezioni per l'intero corso.

Il materiale didattico proiettato sarà invece fornito a tutti entro la lezione successiva in formato pdf. Precisiamo però che tale materiale aggiuntivo non aggiunge molto rispetto ai testi in dotazione ai partecipanti.

CALENDARIO LEZIONI

LEZIONE 0 - Incontro facoltativo!

Martedì 8 febbraio – dalle ore 20:00 alle ore 20:30 circa

Incontro preparatorio, facciamo conoscenza, testiamo la qualità delle connessioni, rispondiamo a qualche domanda *live*, proviamo insieme alcune procedure utili per gli appuntamenti successivi.

1° LEZIONE

Data: giovedì 10 febbraio – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Tecnica della degustazione e scheda a punti.

Relatore: Leonardo Taddei

Vini in degustazione: Campioni n. 1, 2 e 3.



Associazione Italiana Sommelier
TOSCANA

2° LEZIONE

Data: martedì 15 febbraio – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Valle d'Aosta e Piemonte

Relatore: Simone Vergamini

Vini in degustazione: Campioni n. 4, 5 e 6.

3° LEZIONE

Data: giovedì 17 febbraio – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Lombardia e Trentino Alto Adige

Relatore: Fabio Ceccarelli

Vini in degustazione: Campioni n. 7, 8 e 9.

4° LEZIONE

Data: martedì 22 febbraio – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Veneto e Friuli-Venezia Giulia

Relatore: Maurizio Zanolla

Vini in degustazione: Campioni n. 10, 11 e 12.

5° LEZIONE

Data: giovedì 24 febbraio – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Liguria e Toscana

Relatore: Massimo Castellani

Vini in degustazione: Campioni n. 13, 14 e 15.

6° LEZIONE

Data: martedì 1° marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Emilia-Romagna e Marche

Relatore: Luca Radicchi

Vini in degustazione: Campioni n. 16, 17 e 18.



Associazione Italiana Sommelier
TOSCANA

7° LEZIONE

Data: giovedì 3 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Umbria e Lazio

Relatore: Leonardo Taddei

Vini in degustazione: Campioni n. 19, 20 e 21.

8° LEZIONE

Data: martedì 8 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Abruzzo, Molise e Campania

Relatore: Fabio Ceccarelli

Vini in degustazione: Campioni n. 22, 23 e 24.

9° LEZIONE

Data: giovedì 10 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Puglia, Calabria e Basilicata

Relatore: Paolo Bini

Vini in degustazione: Campioni n. 25, 26 e 27.

10° LEZIONE

Data: martedì 15 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Sicilia e Sardegna

Relatore: Valentino Tesi

Vini in degustazione: Campioni n. 28, 29 e 30.

11° LEZIONE

Data: giovedì 17 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Vitivinicoltura nei paesi europei

Relatore: Massimo Castellani

Vini in degustazione: Campioni n. 31, 32 e 33.



Associazione Italiana Sommelier
TOSCANA

12° LEZIONE

Data: martedì 22 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Vitivinicoltura in Francia (prima parte)

Relatore: Cristiano Cini

Vini in degustazione: Campioni n. 34, 35 e 36.

13° LEZIONE

Data: giovedì 24 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Vitivinicoltura in Francia (seconda parte)

Relatore: Cristiano Cini

Vini in degustazione: Campioni n. 37, 38 e 39.

14° LEZIONE

Data: martedì 29 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Vitivinicoltura nei principali paesi del mondo

Relatore: Luca Carmignani

Vini in degustazione: Campioni n. 40, 41 e 42.

15° LEZIONE

Data: giovedì 31 marzo – dalle ore 20:00 alle ore 21:30 circa

Titolo: Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione

Relatore: Leonardo Taddei

Vini in degustazione: Campioni n. 43, 44 e 45.

ATTESTATO DI 2° LIVELLO

Al termine del Corso ogni corsista riceverà l'attestato di partecipazione e di idoneità al 3° livello del Corso di Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier.