



AIS | Toscana Val d'Elsa

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 2	DAL 13/11/23 AL 13/02/24
Sede del Corso RISTORANTE HOTEL ALCIDE – VIA GUGLIELMO MARCONI 67/A - POGGIBONSI	
Orario delle lezioni: 21.00	
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale):	

Lunedì 13 Novembre '23	1. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.
Venerdì 17 Novembre '23	2. VALLE D'AOSTA E PIEMONTE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Lunedì 20 Novembre '23	3. LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Lunedì 27 Novembre '23	4. VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Venerdì 1° Dicembre '23	5. TOSCANA E LIGURIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Martedì 5 Dicembre '23	6. EMILIA ROMAGNA E MARCHE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Lunedì 11 Dicembre '23	7. UMBRIA E LAZIO Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Lunedì 18 Dicembre '23	8. ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Lunedì 8 Gennaio '24	9. PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Venerdì 12 Gennaio '24	10. SICILIA E SARDEGNA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
Martedì 16 Gennaio '24	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.
Martedì 23 Gennaio '24	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.
Martedì 30 Gennaio '24	13. VITIVINICOLTURA IN FRANCIA Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna , Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.
Martedì 6 Febbraio '24	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.
VENERDI' 9 FEBBRAIO '24- ORE 20,30	TEST ONLINE Quiz da svolgere online in orario (non in sede)
Martedì 13 Febbraio '24	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