



AIS | Toscana Val d'Elsa

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 2	DAL 08/01/24 AL 02/04/24
Sede del Corso RISTORANTE HOTEL ALCIDE – VIA MARCONI 67/A POGGIBONSI	
Orario delle lezioni: 21.00	
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale):	

LUNEDI' 08 GENNAIO 24	1. TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.
VENERDI' 12 GENNAIO 24	2. VALLE D'AOSTA E PIEMONTE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 15 GENNAIO 24	3. LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 22 GENNAIO 24	4. VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 29 GENNAIO 24	5. TOSCANA E LIGURIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 5 FEBBRAIO 24	6. EMILIA ROMAGNA E MARCHE Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 12 FEBBRAIO 24	7. UMBRIA E LAZIO Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 19 FEBBRAIO 24	8. ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 26 FEBBRAIO 24	9. PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 4 MARZO 24	10. SICILIA E SARDEGNA Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.
LUNEDI' 11 MARZO 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.
LUNEDI' 18 MARZO 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.
VENERDI' 22 MARZO 24	13. VITIVINICOLTURA IN FRANCIA Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.
LUNEDI' 25 MARZO 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.
	TEST ONLINE Quiz da svolgere online in orario (non in sede)
LUNEDI' 2 APRILE 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