

# CORSO DI SECONDO LIVELLO

TRENTO – AUTUNNO 2020



Associazione Italiana  
Sommelier Trentino



*Un viaggio affascinante che porterà i corsisti a conoscere le regioni viticole d'Italia, di Francia, d'Europa e del resto del mondo attraverso la loro storia, i vitigni ed i vini più prestigiosi. Il perfezionamento costante della tecnica di degustazione diventa così elemento discriminante per apprezzare ogni singola sfumatura ed esprimere un giudizio professionale e oggettivo.*

## **ARGOMENTI**

### **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio. *Degustazione guidata di tre vini, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*

### **SVOLGIMENTO delle LEZIONI di ENOGRAFIA ITALIANA:**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia. *Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*

### **LE REGIONI VITICOLE ITALIANE:**

**VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA**

**LOMBARDIA E TRENTO-ALTO ADIGE**

**PIEMONTE E VALLE D'AOSTA**

**TOSCANA E LIGURIA**

**ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA**

# CORSO DI SECONDO LIVELLO



Associazione Italiana  
Sommelier Trentino

TRENTO – AUTUNNO 2020

**EMILIA-ROMAGNA E MARCHE**

**UMBRIA E LAZIO**

**PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA**

**SICILIA E SARDEGNA**

**SVOLGIMENTO delle LEZIONI di ENOGRAFIA EUROPEA E DEL RESTO DEL MONDO:**

## **VITIVINICOLTURA IN FRANCIA 1**

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.**

*Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*

## **VITIVINICOLTURA IN FRANCIA 2**

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di **Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.**

*Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*

## **VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI**

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

*Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*

## **VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO**

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini del **Libano, California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.**

*Degustazioni guidate di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*

## **AUTOVALUTAZIONE ED APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE**

Prova scritta e di degustazione, 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 prova per i Corsisti). Degustazione finale guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando la scheda analitico-descrittiva e la scheda a punteggio.*



### Calendario sintetico delle lezioni

*(Le lezioni potranno subire cambiamenti in ordine di data)*

<b>Data</b>	<b>Argomento</b>
<i><b>lunedì 31 agosto 2020</b></i>	<b>Ripasso tecnica della degustazione</b>
<i><b>martedì 01 settembre 2020</b></i>	<b>Toscana - Liguria</b>
<i><b>lunedì 07 settembre 2020</b></i>	<b>Piemonte Valle d'Aosta</b>
<i><b>martedì 08 settembre 2020</b></i>	<b>Veneto – Friuli Venezia Giulia</b>
<i><b>lunedì 14 settembre 2020</b></i>	<b>Trentino-Alto Adige - Lombardia</b>
<i><b>martedì 15 settembre 2020</b></i>	<b>Viticoltura nei paesi europei</b>
<i><b>lunedì 21 settembre 2020</b></i>	<b>Sicilia - Sardegna</b>
<i><b>martedì 22 settembre 2020</b></i>	<b>Abruzzo - Molise - Campania</b>
<i><b>lunedì 28 settembre 2020</b></i>	<b>Umbria - Lazio</b>
<i><b>martedì 29 settembre 2020</b></i>	<b>Puglia - Basilicata - Calabria</b>
<i><b>lunedì 05 ottobre 2020</b></i>	<b>Emilia Romagna - Marche</b>
<i><b>lunedì 12 ottobre 2020</b></i>	<b>Viticoltura nei paesi del mondo</b>
<i><b>martedì 13 ottobre 2020</b></i>	<b>Francia 1</b>
<i><b>lunedì 19 ottobre 2020</b></i>	<b>Francia 2</b>
<i><b>lunedì 26 ottobre 2020</b></i>	<b>Autovalutazione</b>

**Termine delle iscrizioni: Lunedì 24 Agosto 2020.**

**Per lo svolgimento del corso è necessario un numero minimo di partecipanti.**

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

# CORSO DI SECONDO LIVELLO



Associazione Italiana  
Sommelier Trentino

TRENTO – AUTUNNO 2020

**SEDE DEL CORSO: In definizione**

**ORARIO LEZIONI: dalle 20.30 alle 23.00**

## VERSAMENTO DEL COSTO DI PARTECIPAZIONE

**€ 620,00**

da versare via bonifico bancario dal 27.08.2020 al 30.08.2020

Il costo comprende i testi didattici (Il Vino Italiano in due volumi, Il Vino nel Mondo, il Quaderno delle Degustazioni) e le degustazioni guidate per 15 lezioni.

**Non comprende la quota associativa 2020 (€ 90,00) che il socio versa DIRETTAMENTE ad AIS NAZIONALE ed è obbligatoria per poter accedere all'iscrizione. Sul seguente link è possibile verificare lo stato di socio AIS e effettuare il pagamento della quota:**

**<https://aisitalia.it/pagamento-quote-online.aspx#.XR3ip05fjBc>**

## FREQUENZA

In ogni livello del corso AIS **sono ammesse al massimo due assenze**. Il loro superamento preclude l'accesso al livello successivo.

## COVID-19

AIS Trentino svolge la propria attività associativa e didattica nel rispetto delle norme per prevenire la diffusione del Coronavirus Sars-Cov-2.

Nel caso di eventuale "lockdown", AIS Trentino si riserva la possibilità di proseguire con le parti teoriche delle lezioni online e ad organizzare gli appuntamenti delle degustazioni guidate alla nuova riapertura.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

**Compilare il modulo online** sul seguente link:

**<https://www.aistrentino.it/iscrizione-corso-secondo-livello-autunno-2020.html>**

## CERTIFICAZIONE DI PAGAMENTO

Il corso di formazione per sommelier è un'attività istituzionale rivolta esclusivamente ai soci. Pertanto, trattandosi di un contributo supplementare per attività istituzionale di cui all'ultima parte del comma 4 art. 4 del DPR 633/1972 è un'operazione esclusa da IVA. Al saldo del costo previsto corrisponde emissione di regolare **ricevuta di pagamento** utilizzabile per tutti i fini previsti per legge.

Il costo di partecipazione può essere versato solo al raggiungimento del numero minimo di allievi previsto, che viene segnalato con la **comunicazione dell'accettazione dell'iscrizione**. Il mancato versamento nei tempi previsti produce la perdita del diritto di precedenza che verrà ceduto alle domande di iscrizione già in lista di attesa. **Ricordiamo che in caso di mancata partecipazione al corso o interruzione della frequentazione non sono previsti rimborsi, fatta salva la possibilità di recuperare l'intero corso nell'edizione immediatamente successiva, con modalità da concordare preventivamente con la Responsabile della Didattica territoriale.**