



Il Programma del Secondo Livello del Corso per Sommelier

La tecnica della degustazione applicata alla conoscenza dei vini nazionali ed internazionali

1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.
Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata, solo acciaio) e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni, passati in legno), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

3 - LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

4 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

5 - TOSCANA E LIGURIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

7 - UMBRIA E LAZIO

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.
Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

10 - SICILIA E SARDEGNA

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

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.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA – Prima parte

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.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA – Seconda parte

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

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

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.

Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

15 APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Prova scritta e di degustazione (2 vini), 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 prove per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio.