

Il Corso di 2° livello AIS della Delegazione Palermo inizierà giorno 25 Marzo 2019 presso nh Hotel al Foro Italico a Palermo, ogni lezione avrà la durata di 2 ore circa dalle ore 20,45 alle 22,45. Quindici lezioni per approfondire al meglio gli argomenti di Enografia Italiana ed Internazionale: tutte le regioni italiane, la Francia, l'Europa ed il nuovo mondo, con tre vini in degustazione ogni lezione.

Il costo del corso di secondo livello è di 550,00 euro e comprende:
· 14 lezioni teoriche e pratiche ed 1 lezione di autoverifica per accedere al Corso di 3° Livello.·

. I libri di testo.
· Quaderno-vademecum per le degustazioni personali.

LE LEZIONI

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 dell’ultima annata e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE

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

3 - LOMBARDIA E TRENTINO ALTO ADIGE

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

4 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

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

5 - TOSCANA E LIGURIA

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

6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE

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

7 - UMBRIA E LAZIO

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

8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

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

9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA

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

10 - SICILIA E SARDEGNA

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

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-Ovest, Languedoc-Roussilion, Provenza e Corsica. Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analiticodescrittiva e a punteggio.

13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

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 analiticodescrittiva 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 Arica, Australia e Nuova Zelanda. Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analiticodescrittiva 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 prova per i Corsisti). Degustazione finale guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio.