



Il **Corso di 2° livello** AIS della Delegazione Palermo inizierà giorno **28 Marzo 2017** 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 analitico-descrittiva 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 analitico-descrittiva 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 analitico-descrittiva 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 analitico-descrittiva 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 analitico-descrittiva 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 analitico-descrittiva 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 analitico-descrittiva 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 analitico-descrittiva 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 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**

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**

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 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 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 prova per i Corsisti). Degustazione finale guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio.