

Corso **2^o** Formazione di Livello **Sommelier**

Tecnica della degustazione, enografia nazionale e internazionale



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 un vino strutturato ed evoluto (almeno 3-4 anni, passato 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, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.*

3° Lombardia e Trentino Alto Adige

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni, 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, 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, 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, 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, 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, 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 della regione, 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, 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 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° Autovalutazione ed

Approfondimento sulla Degustazione

- Prova scritta e di degustazione (due 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 guidata di un vino bianco e di un vino rosso (come prova per i corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità utilizzando terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio.*