

# CORSO PER SOMMELIER DI SECONDO LIVELLO



**DAL 1 OTTOBRE tutti i martedì**

Il corso di secondo livello è interamente rivolto alla conoscenza e all'approfondimento dell'enografia nazionale e internazionale, con una carrellata sui diversi territori attraverso l'analisi dei vitigni, delle tecniche di vinificazione e dei terroir che caratterizzano ogni area geografica dedicata alla produzione del vino.

## PROGRAMMA DEL CORSO

- 1a Lezione: "PIEMONTE, VALLE D'AOSTA, LIGURIA"
- 2a Lezione: "LOMBARDIA, TRENTINO-ALTO ADIGE, EMILIA-ROMAGNA"
- 3a Lezione: "VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA"
- 4a Lezione: "TOSCANA E UMBRIA"
- 5a Lezione: "ABRUZZO, MOLISE, MARCHE E LAZIO"
- 6a Lezione: "CAMPANIA, BASILICATA E PUGLIA"
- 7a Lezione: "CALABRIA, SICILIA E SARDEGNA"
- 8a Lezione: "FRANCIA 1: Borgogna, Champagne, Alsazia, Jura"
- 9a Lezione: "FRANCIA 2: Bordeaux, Loira, Sud Ovest"
- 10a Lezione: "FRANCIA 3: Rodano, Linguadoca Rossiglione, Provenza, Corsica"
- 11a Lezione: "SPAGNA E PORTOGALLO"
- 12a Lezione: "RESTO D'EUROPA: Germania, Svizzera, Austria"
- 13a Lezione: "RESTO DEL MONDO 1: Americhe"
- 14a Lezione: "RESTO DEL MONDO 2: Sudafrica e Oceania"

Le lezioni si terranno il martedì presso SPAZIO PIN – Viale Montesanto 5 – Milano (MM3 Repubblica), dalle ore 20.30.

Per info e prenotazioni scrivete a [secondolivello@fisarmilanoduomo.it](mailto:secondolivello@fisarmilanoduomo.it)



**FISAR**

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER  
ALBERGATORI • RISTORATORI

[www.fisarmilanoduomo.it](http://www.fisarmilanoduomo.it)