

## 2° livello

- 13 lezioni di 2,5 ore
- 1 lezione di approfondimento di 2,5 ore
- Il libro degli abbinamenti
- 1 quaderno didattico ASPI 2 livello
- 1 esame finale per diventare Mastro Coppiere (l'aspirante sommelier che porta a termine con successo i primi due livelli del corso ASPI propedeutico per Sommelier, superando l'esame finale. La qualifica di Mastro Coppiere consente, a chi non intende proseguire nel percorso per Sommelier, di intraprendere diverse strade, tra queste le abilitazioni per l'insegnamento ai corsi.)
- 1 visita in azienda

### ***Lezione 1 - Mise en place e servizio del vino a tavola; tecnica della degustazione; il sommelier come comunicatore nella ristorazione***

La scelta dei calici, la temperatura di servizio, la successione dei vini a tavola, la stappatura di una bottiglia di vino spumante e relativo servizio – La degustazione, il riconoscimento “alla cieca” e l’analisi sensoriale “a punteggio” – Strumenti del degustatore: la scheda di degustazione, il calice da degustazione, cavatappi fiammiferi in legno – Degustazione di 4 vini.

### ***Lezione 2 - Enografia nazionale: le principali docg e doc del nord ovest***

Valle d’Aosta – Piemonte – Lombardia – Liguria – Strumenti del degustatore: schede di degustazione, calici da degustazione, cavatappi – Degustazione di 5 vini.

### ***Lezione 3 - Enografia nazionale: le principali docg e doc del nord est***

Trentino e Alto Adige – Friuli Venezia Giulia – Veneto – Degustazione di 3/5 vini.

### ***Lezione 4 - Enografia nazionale: le principali docg e doc del centro e della costa adriatica***

Emilia Romagna – Umbria – Marche – Abruzzo – Molise – Puglia – Degustazione di 3/5 vini.

### ***Lezione 5 - Enografia nazionale: le principali docg e doc del centro e della costa tirrenica***

Toscana – Lazio – Campania – Calabria – Degustazione di 3/5 vini.

### ***Lezione 6 - Enografia nazionale: le principali docg e doc del golfo ionico e delle isole***

Basilicata – Sicilia – Sardegna – Degustazione di 3/5 vini.

### ***Lezione 7 - Enografia della Francia 1***

Champagne – Alsazia – Borgogna – Jura e Savoia – Valle del Rodano – Provenza e Corsica.

### ***Lezione 8 - Enografia della Francia 2***

Linguadoca Rossiglione – Francia sud-occidentale – Bordeaux – Valle della Loira - Degustazione di 4/6 vini.

### ***Lezione 9 - Enografia in Europa***

Portogallo – Spagna – Ungheria – Germania – Austria – Grecia – Croazia – Slovenia – Svizzera – Degustazione di 4/6 vini.

### ***Lezione 10 - Enografia nel mondo***

Canada/USA – Centro e Sud America: Messico, Argentina, Uruguay, Perù, Brasile, Cile – Nuova Zelanda e Australia – Sud Africa – Degustazione 4/6 vini.

### ***Lezione 11 - Vini Biologici – Biodinamici***

Vini Biologici – Biodinamici – Degustazione di 4/6 vini.

### ***Lezione 12 – Enogastronomia***

Abbinamento cibo-bevande con: vino, acque, té, caffè, distillati (di vinacce, di vino, di frutta, di cereali), alcolati, birra, liquori ed amari – Degustazione di due preparazioni salate, una preparazione dolce, 1 acqua oligominerale, acqua minerale medio minerale.

### ***Lezione 13 - Incontro didattico-gastronomico***

Incontro didattico-gastronomico in un ristorante (extra).