

L'Associazione Italiana Sommelier organizza in tutto il territorio nazionale il Corso di qualificazione professionale per Sommelier.

Il programma di studio si articola in tre livelli e permette di entrare nell'affascinante mondo del vino, dove dominano il buongusto e la raffinatezza: incontri e serate in ristoranti selezionati, visite ad Aziende di rango, viaggi-studio nell'alta enogastronomia, dove cultura, storia e business si intrecciano e creano nuove opportunità di realizzazione professionale.

1° Il Primo Livello approfondisce gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi della professionalità del Sommelier, a partire dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina.

2° Il Secondo Livello esplora il modo del vino e porta alla conoscenza della produzione italiana e straniera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Il Secondo Livello perfeziona anche la tecnica della degustazione del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla qualità.

3° Il Terzo Livello affronta la tecnica della degustazione del cibo e, soprattutto, dell'abbinamento cibovino, attraverso l'utilizzo di una scheda grafica e di prove pratiche di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie. Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un esame di abilitazione, superando il quale si consegue il titolo di Sommelier AIS.

I supporti didattici permettono ai Corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione e interesse, in modo efficace e divertente. Il materiale didattico fornito è di grande pregio: libri di testo, valigetta con i bicchieri e gli attrezzi da degustazione, quaderni per le prove pratiche di degustazione e di abbinamento.

Diventare Sommelier oggi è facile

1°

Primo livello

16 incontri

LA FIGURA DEL SOMMELIER
VITICOLTURA
ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO
ENOLOGIA - I COMPONENTI E L'EVOLUZIONE DEL VINO
TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO
TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO
SPUMANTE
VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE
BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
ALTRI DISTILLATI
LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
ALIMENTAZIONE, VINO E SALUTE
VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE
AUTOVALUTAZIONE

Secondo livello

15 incontri

2°

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
VALLE D'AOSTA E PIEMONTE
LOMBARDIA E TRENTINO ALTO ADIGE
VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA
TOSCANA E LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA E MARCHE
UMBRIA E LAZIO
ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA
PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA
SICILIA E SARDEGNA
VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI
VITIVINICOLTURA IN FRANCIA
VITIVINICOLTURA IN FRANCIA
VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO
APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE
AUTOVALUTAZIONE

Terzo livello

14 incontri

3°

ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
UOVA E SALSE
CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
CEREALI
PRODOTTI DELLA PESCA
CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
PRODOTTI DI SALUMERIA
FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
FORMAGGI I
FORMAGGI II
DOLCI, GELATI E FRUTTA
DOLCI AL CIOCCOLATO
CENA DIDATTICA

Vuoi imparare a conoscere tutte le facce dell'enogastronomia?
DIVENTA SOMMELIER!