## DIVENTARE SOMMELIER E' FACILE

L'Associazione Italiana Sommelier, presente su tutto il territorio nazionale, si prefigge lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino, svolgendo attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche.

Il "Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier", rivolto anche agli appassionati, è strutturato in tre livelli:

1° livello: si entra nell'affascinante mondo del vino attraverso incontri di "Enologia" e "Viticoltura", si apprende la "Tecnica della Degustazione" nonché le "Funzioni del Sommelier" dallo stile del servizio all'organizzazione della cantina, dalla scelta del bicchiere al rispetto della giusta temperatura di servizio.

2° livello: si approfondiscono le realtà dell'Enografia Nazionale ed Internazionale, la geografia del Vino d'Italia e del mondo per una totale immersione nell'analisi sensoriale.

3° livello: tratta la "Metodologia dell'abbinamento cibo-vino" e attraverso l'assaggio delle diverse tipologie di vino e di molteplici preparazioni di piatti si completa il percorso per arrivare alla qualifica di Sommelier.

Al termine del terzo livello è previsto un esame finale; la prova è articolata in due giornate e verte a verificare la preparazione culturale e tecnico-pratica dell'aspirante Sommelier. I candidati che superano l'esame finale ricevono il Diploma di Sommelier.

La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del corso.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio:

- Libri di testo esclusivi editi da A.I.S.
- Quaderni con le schede per le diverse analisi sensoriali
- Valigetta con bicchieri e cavatappi.

L'iscrizione all'Associazione è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i corsi e le altre attività associative. La quota associativa dà diritto a ricevere la tessera e le pubblicazioni periodiche. Sul sito **www.aisitalia.it** sono consultabili lo Statuto, i contenuti della quota associativa e il Regolamento Corsi.

Segui le attività di A.I.S. LOMBARDIA sul sito **www.aislombardia.it** e iscriviti alla newsletter per essere sempre informato e aggiornato.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il corso, aperto anche ad appassionati, si svolge secondo le date previste dal programma e i seguenti orari:

| | |
|---|---|
| SESSIONE POMERIDIANA | dalle 15,30 alle 17,45 |
| SESSIONE SERALE | dalle 20,45 alle 23,00 |

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

**€ 710,00** + **€ 40,00** **PER SOSTENERE L'ESAME SCRITTO/ORALE**

Possono partecipare i soci che hanno frequentato i primi 2 livelli del corso in regola con la quota associativa.
La quota comprende: i libri di testo, le schede per l'abbinamento cibo-vino e la cena didattica. Per le degustazioni si utilizzeranno i bicchieri dati in dotazione in precedenza.

Il pagamento potrà avvenire solo tramite bonifico bancario intestato a:
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA

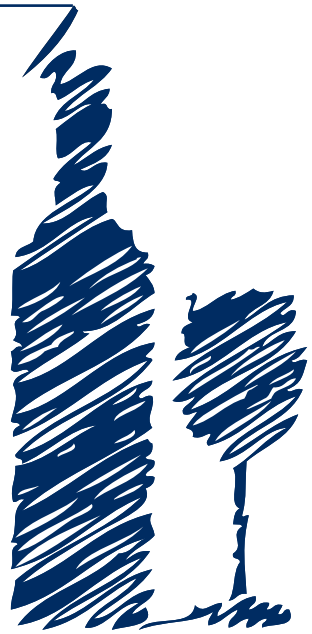
NON SI ACCETTANO PAGAMENTI CON CARTE DI CREDITO.

### INFORMAZIONI E ISCRIZIONI


SEGRETERIA
**mail: corsi@aiscomo.it**

DELEGATO
Rossella Ronzoni
mail: rossella.ronzoni@aislombardia.it
cell. 347 5434732


# PROGRAMMA CORSI PER SOMMELIER



## 3° livello

**COMO**
CERNOBBIOSHED
*Via Manzoni, 1 - Cernobbio CO*

*dal 19 Settembre al 15 Dicembre 2022*

Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

# PROGRAMMA: CALENDARIO E CONTENUTI

## 1° LEZIONE — Lunedì 19 settembre

**ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO**

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza di alcuni sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS.

*Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive: assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico, e di un vino bianco aromatico o semiaromatico morbido.*

## 2° LEZIONE — Giovedì 29 settembre

**TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO**

Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi. Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo. Scheda AIS di abbinamento cibo-vino.

*Abbinamento di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona struttura ed evoluzione e un vino rosso giovane.*

## 3° LEZIONE — Giovedì 6 ottobre

**UOVA E SALSE**

Uova: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Burro e altri condimenti grassi. Salse: cenni su classificazione e preparazione; caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

*Abbinamento di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde con un vino rosso e uno bianco, entrambi giovani.*

## 4° LEZIONE — Martedì 11 ottobre

**CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE**

Oli di oliva: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e degustazione. Aceto e Aceto Balsamico Tradizionale. Erbe aromatiche e spezie: utilizzo in cucina, caratteristiche organolettiche delle diverse preparazioni e abbinamenti.

*Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto Balsamico Tradizionale con un vino bianco giovane e un vino rosso di buona struttura ed evoluzione..*

## 5° LEZIONE — Giovdì 13 ottobre

**CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA**

Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.

*Abbinamento di insalata di pollo e spezzatino di manzo con un vino bianco giovane e un vino rosso di struttura ed evoluzione.*

## 6° LEZIONE — Giovedì 20 ottobre

**CEREALI**

Primi piatti e piatti unici; cenni su sfarinati di frumento e pane. Paste alimentari e riso: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti. Cenni su altri cereali (mais e orzo).

*Abbinamento di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno con un vino rosso giovane e vivace e un vino bianco morbido e sapido.*

## 7° LEZIONE — Giovedì 27 ottobre

**PRODOTTI DI SALUMERIA**

Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento

*Abbinamento di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro…) con uno Spumante Metodo Classico Rosé e un vino rosso giovane e vivace.*

## 8° LEZIONE — Giovedì 3 novembre

**PRODOTTI DELLA PESCA**

Pesci, crostacei e molluschi: composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.

*Abbinamento di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico e un vino bianco strutturato.*

## 9° LEZIONE — Giovedì 10 novembre

**FORMAGGI (1a parte)**

Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

*Abbinamento di mozzarella di bufala campana e di un taleggio con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso fresco.*

## 10° LEZIONE — Giovedì 17 novembre

**FORMAGGI (2a parte)**

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.

*Abbinamento di Parmigiano Reggiano e gorgonzola naturale con un vino rosso strutturato ed evoluto e un Liquoroso dolce*

## 11° LEZIONE — Giovedì 24 novembre

**FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI**

Funghi, tartufi,ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

*Abbinamento di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia con un*

## 12° LEZIONE — Giovedì 1 dicembre

**DOLCI, GELATI E FRUTTA**

Le principali paste di base. La pasticceria secca e fresca. Caratteristiche organolettiche ed abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

*Abbinamento di una crostata (con confettura o frutta e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito.*

## 13° LEZIONE — Lunedì 5 dicembre

**IL CIOCCOLATO**

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.

*Abbinamento di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente con un Passito importante e un Liquoroso o Aromatizzato.*

## 14° LEZIONE — Giovedì 15 dicembre

**CENA DIDATTICA**

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

*Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con diverse tipologie di vino.*

## ESAME FINALE

PROVA SCRITTA Lunedì 9 gennaio 2023

PROVA ORALE Lunedì 23 gennaio 2023

**IL GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE D'ESAME È INAPPELLABILE**

Alcune note dal Regolamento Corsi:
L'esame finale consiste in una prova articolata in due giornate: la prova scritta deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la conclusione delle lezioni; la prova pratico-orale deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la prova scritta.

L'effettuazione o la ripetizione dell'esame finale è possibile anche in una Delegazione diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Delegato, oppure in un'Associazione Regionale diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Presidente dell'Associazione Regionale.

In caso di esito negativo, l'eventuale ripetizione dell'esame deve avvenire entro tre anni dalla data della prova non superata; in altri casi, il Candidato dovrà ripetere il III livello del Corso.Il Candidato, per sostenere l'esame, deve essere in regola con il pagamento della quota associativa all'Associazione Italiana Sommelier per l'anno in corso.

AIS LOMBARDIA È ATTENTA AL BERE RESPONSABILE SERVENDO AI PROPRI CORSI UNA MODICA QUANTITÀ DI VINO