

Il programma di studio si articola in **tre livelli** e permette di conoscere approfonditamente l'affascinante mondo del vino, rivolgendosi a tutti, dagli appassionati agli addetti ai lavori. Al termine dei tre livelli, superato l'esame finale, si acquisisce la **qualifica professionale di Sommelier AIS**.

Il corso di **3° livello** affronta la tecnica della **degustazione del cibo** e, soprattutto, dell'**abbinamento cibo-vino**, attraverso l'utilizzo di una **scheda grafica** e di **prove pratiche** di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie.

Il corso è costituito da **13 incontri** con relatori abilitati AIS, della durata di **2 ore e mezza** circa, durante i quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione **teorica** di circa **1 ora e mezza**, seguita da **prove pratiche di degustazione e abbinamento cibo-vino**.

Durante il corso due **lezioni** sono dedicate a **prove pratiche didattiche di abbinamento** di diverse portate con differenti tipologie di vino.

Alla fine del corso l'aspirante Sommelier dovrà sostenere un **esame teorico-pratico** diviso in **due momenti**:

- il **primo** sarà costituito da una **prova scritta** con **questionario** più 2 prove di **degustazione** ed 1 prova **abbinamento cibo-vino**;
- il **secondo** sarà costituito da un **colloquio** con prove pratiche sia di **servizio** che di **degustazione**.

Durata del corso:

Da **mercoledì 5 febbraio 2025** a **mercoledì 7 maggio 2025**

Esame scritto: **mercoledì 21 maggio 2025**

Esame orale: **mercoledì 4 giugno 2025**

Sede del corso:

Sala Polivalente Centro Sociale Primo Maggio

Via Giuseppe Di Vittorio, 2
42016 Guastalla (RE)

Orario del corso:

- Sessione **Serale**: dalle **20:30** alle **23:00**

Iscrizione e costi

Costo del corso:

€ 700,00 (l'importo del corso è fuori campo IVA; art. 4 del DPR 633). La ricevuta verrà inviata via mail entro 15 gg dal ricevimento del pagamento.

Se si desidera emissione di **fattura** a possessore di **partita IVA**, l'importo dovuto è **€ 1110,20** già comprensivo dell'**IVA al 22%** e degli **oneri fiscali**. Nel caso, sarà possibile inserire i dati di fatturazione direttamente sul portale, contestualmente al pagamento.

Per usufruire dello **sconto** del **20%** per i **giovani** nati nel **2000** o successivamente è necessario richiedere il **coupon personale** al Direttore di Corso; pertanto, le quote diventano rispettivamente **€ 560,00** per i privati ed **€ 888,16** per i possessori di **partita IVA**.

La **quota di partecipazione** al corso comprende anche i **testi didattici AIS** ed il quaderno con le **schede per l'abbinamento cibo-vino**.

I corsi AIS sono **riservati ai Soci**. Pertanto, i partecipanti dovranno, contestualmente essere **in regola** con la **quota** dell'Associazione per il **2024** (costo **€ 90**, oppure **€ 45** in caso di **quota famiglia***).

La **quota d'iscrizione** all'**Associazione Italiana Sommelier** dà diritto a ricevere la **guida** annuale ai **migliori vini d'Italia "Vitae"**, la **rivista** associativa **trimestrale "Vitae"**, la **guida "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare"** in formato PDF, l'**ingresso agevolato alle più importanti manifestazioni enologiche italiane** oltre alle **agevolazioni** che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS (www.aisitalia.it).

Modalità d'iscrizione:

Di seguito le **regole da seguire scrupolosamente per l'iscrizione**.

- **Inviare mail** con i propri dati (*nome, cognome, data di nascita e cellulare*) a didattica3.re@aisemilia.it richiedendo disponibilità di posto.
- Attenderete la nostra **mail di risposta** (siamo soliti rispondere entro **3 giorni** lavorativi) con la conferma della **disponibilità del posto** unitamente al **LINK** che vi permetterà l'eventuale iscrizione ad AIS, l'iscrizione al corso, nonché i relativi pagamenti. Nella stessa mail riceverete anche l'**eventuale coupon** per lo **sconto** nel caso ne abbiate diritto.
- La **prenotazione** sarà riservata per **5 giorni** di calendario **dalla data in cui verrà inviata la mail con invio del link di iscrizione**.

** La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza/domicilio: il Socio principale deve versare 90 euro e solamente i Soci aggiuntivi hanno diritto alla quota scontata di 45 euro. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale.*

Informazioni e contatti



AIS | Emilia
Reggio Emilia

Direttore del corso:

Sommelier **Carlo Favella**
E-mail: didattica3.re@aisemilia.it
Cell: 340.318.2676

Le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail

Date ed Orari:

5 febbraio 2025

20:30-23:00

Lezione 1 – Analisi sensoriale del cibo e del vino

Composizione degli alimenti in funzione delle caratteristiche organolettiche. Influenza dei diversi metodi di cottura, trasformazione e conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Introduzione alle sensazioni derivanti dall'assaggio del cibo ed alla tecnica dell'abbinamento. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e della terminologia AIS.

Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive del cibo. Assaggi di: pane senza sale, burro, acciuga salata (min. due filetti), pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico, e di un vino bianco aromatico o semi aromatico morbido.

12 febbraio

20:30-23:00

Lezione 2 – Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

Cenni sulla ristorazione italiana ed internazionale tra tradizione e modernità e sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino e del food pairing. La Tecnica dell'abbinamento AIS. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini e la scheda di abbinamento cibo-vino AIS.

Assaggi e abbinamento di una fettina di mortadella e di un formaggio stagionato a pasta dura (es. pecorino) con confettura di frutta bianca e di frutta rossa con un vino bianco morbido di buona struttura ed evoluzione ed un vino rosso morbido, strutturato ed evoluto.

19 febbraio

20:30-23:00

Lezione 3 – Uova, salse, erbe aromatiche, spezie, olio e condimenti

Uova: caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Salse: cenni su classificazione, preparazione e caratteristiche organolettiche. Olio di oliva: cenni sulla classificazione e sulle caratteristiche organolettiche. Burro e altri condimenti grassi. Erbe aromatiche e spezie. Aceto e Aceto balsamico tradizionale.

Assaggio di due olii extravergine di diversa tipologia. Abbinamento di frittata con erbe aromatiche e una scaglia di parmigiano reggiano (min.24 mesi) con aceto balsamico DOP/IGP, con un vino bianco fresco ed un vino rosso di buona struttura ed evoluzione.

26 febbraio

20:30-23:00

Lezione 4 – Cereali, funghi, tartufi, ortaggi e legumi

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

Funghi, tartufi, legumi e ortaggi, composizione e caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

Abbinamento di un'insalata riso (o orzo o farro) con verdure e/o legumi e di una lasagna (o pasta al forno) con un vino bianco morbido ed un rosso giovane fresco (eventualmente vivace).

5 marzo

20:30-23:00

Lezione 5 – Prodotti della pesca

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

Abbinamento di un'insalata di polpo con patate e di tartine con carpaccio di pesce (salmone o spada o tonno) o sushi e sashimi con un bianco da vitigno aromatico o semi aromatico ed uno spumante metodo classico.

12 marzo

20:30-23:00

Lezione 6 – Prova pratica di abbinamento 1

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

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

Le portate saranno basate sui temi delle lezioni precedenti, Ad esempio: antipasto a base di verdure, primo piatto a base funghi e/o tartufo, secondo piatto a base di pesce con un vino bianco semplice, un vino bianco strutturato o rosé ed uno spumante metodo classico bianco o rosé.

19 marzo

20:30-23:00

Lezione 7 – Carni bianche e rosse, selvaggina

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

Abbinamento di pollo arrosto (o pollo alle mandorle, pollo al limone, pollo Tandoori) e arrosto (o spezzatino, rollata, stufato, brasato) di carne rossa (caldo) con un vino bianco di buona struttura ed un vino rosso di ottima struttura con caratterizzato da una spiccata percezione di alcol e tannino.

26 marzo

20:30-23:00

Lezione 8 – Prodotti di salumeria

Salumi: cenni su classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

Abbinamento di un salume insaccato ricco di grassezza (es. salame crudo, morbido, tagliato spesso), un salume a pezzo intero caratterizzato dalla sapidità (es. prosciutto crudo), un salume caratterizzato da una spiccata aromaticità, speziatura o affumicatura con un vino bianco morbido ed un vino rosso giovane e vivace.

2 aprile

20:30-23:00

Lezione 9 – Formaggi

Cenni sulla composizione del latte. Formaggi: produzione, classificazione ed introduzione alle principali tipologie in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento. Cenni su servizio e taglio.

Abbinamento di mozzarella di bufala e di un formaggio stagionato a pasta dura con un vino bianco giovane con spiccata acidità e sapidità ed un vino rosso con evidente rotondità.

9 aprile

20:30-23:00

Lezione 10 – Prodotti di pasticceria, dolci, gelati e frutta

Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

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

16 aprile

20:30-23:00

Lezione 11 – Il mondo del cioccolato e del caffè

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Introduzione al mondo del caffè.

Abbinamento di un dolce al cioccolato o al caffè e di due tipologie di cioccolato fondente (60/65% - 80/85%) con un vino Passito importante e un vino Fortificato o Aromatizzato.

30 aprile

20:30-23:00

Lezione 12 – Prova pratica Didattica 2

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

Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo, secondo piatto e dolce oppure in alternativa primo, secondo, formaggio e dolce) con quattro diverse tipologie di vino.

Le portate saranno basate sui temi delle lezioni precedenti, Ad esempio; tagliatelle al ragù di carni bianche, tagliata di carne rossa, piatto formaggi erborinati (min 2), dolce al cioccolato o al caffè.

7 maggio

20:30-23:00

Lezione 13 – Approfondimento sulla tecnica di degustazione

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS.

Ripasso generale sulla tecnica della degustazione. Esercitazioni pratiche di degustazione di almeno tre vini (secchi e fermi) con l'utilizzo della scheda bianca. Correzione collegiale atta al consolidamento e approfondimento della tecnica della degustazione.

21 maggio

15.30 Pomeriggio (orario indicativo: l'orario definitivo verrà comunicato durante il corso)

Esame di Abilitazione: Prova Scritta

Quiz con risposte Vero/Falso.

Serie di domande con differenti opzioni di risposte corrette, da 1 a 4.

Degustazione di 2 vini (uno bianco ed uno rosso) da scrivere su foglio bianco con indicazione del punteggio.

Prova di abbinamento cibo/vino da eseguire sulla apposita scheda.

Il massimo punteggio conseguibile è 50. Per essere ammesso alla prova orale il Candidato deve conseguire il punteggio minimo di 30/50.

4 giugno

9.30 Mattino (orario indicativo: l'orario definitivo verrà comunicato durante il corso) e, se necessario, anche pomeriggio

Esame di Abilitazione: Prova Orale

La prova orale è suddivisa in diverse prove: prova di servizio, prova di degustazione e colloquio con il Commissario d'esame sugli argomenti dei tre livelli del Corso.

Il massimo punteggio conseguibile nella prova pratica-orale è di 50. Totale prove di esame: il massimo punteggio conseguibile è 100, si consegue l'idoneità a partire da 60/100.