



Associazione  
Italiana  
Sommelier

Ais della regione  
**Puglia**



idee in movimento

**I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante"**



## Sono aperte le iscrizioni per la 7<sup>a</sup> edizione del **Corso per Sommelier Primo Livello**

**REF. SCOLASTICO PROF. MUTINATI**

**PERIODO APPROX: 5 NOVEMBRE - 19 FEBBRAIO**

**sono previsti sconti per studenti, docenti e personale scolastico**

**gli interessati possono**

**COMPILARE PRE-ADESIONE AL LINK  
PREDISPOSTO SUL SITO SCOLASTICO**





Con il patrocinio de  
Assessorato Risorse  
Agroalimentari  
della Regione Puglia

Coltiva la tua  
**PASSIONE** per  
l'**enogastronomia**.

Diventa  
**SOMMELIER!**

In partenza  
i nuovi corsi  
in tutta  
la Puglia!

PER INFORMAZIONI:  
AIS Puglia  
Delegazione Murgia  
Delegato Vincenzo Carrasso  
Tel. 080 4949189 - Mob. 368 7137978  
murgia@aispuglia.it

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










**L'Ais Puglia organizza in tutto il territorio regionale il Corso di qualificazione professionale Sommelier**

Diventare Sommelier oggi è facile!

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.

**PROGRAMMAZIONE 1° LIVELLO**  
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.

1 - La figura del sommelier  
2 - Viticoltura  
3 - Enologia: la produzione del vino  
4 - Enologia: i componenti del vino  
5 - Tecnica della degustazione: esame visivo  
6 - Tecnica della degustazione: esame olfattivo  
7 - Tecnica della degustazione - esame gustativo  
8 - Spumanti, metodi di vinificazioni e legislazione  
9 - Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati  
10 - Legislazione e enografia nazionale  
11 - Birra e distillati da cereali  
12 - Altri distillati  
13 - Le funzioni del sommelier  
14 - Visita a una azienda vitivinicola  
15 - Bevande alcoliche vino alimentazione e salute  
16 - Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione

**PROGRAMMAZIONE 2° LIVELLO**  
Il Secondo Livello esplora il mondo 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.

1 - Tecnica della degustazione  
2 - Valle d'Aosta e Piemonte  
3 - Lombardia e Trentino Alto Adige

4 - Veneto e Friuli-Venezia Giulia  
5 - Toscana e Liguria  
6 - Emilia Romagna e Marche  
7 - Umbria e Lazio  
8 - Abruzzo, Molise e Campania  
9 - Puglia, Calabria e Basilicata  
10 - Sicilia e Sardegna  
11 - Vitivinicoltura nei paesi europei  
12 - Vitivinicoltura in Francia I  
13 - Vitivinicoltura in Francia II  
14 - Vitivinicoltura nei principali paesi del mondo  
15 - Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione

**PROGRAMMAZIONE 3° LIVELLO**  
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.

1 - Analisi sensoriale del cibo e del vino  
2 - Tecnica dell'abbinamento cibo-vino  
3 - Uova e salse  
4 - Condimenti, erbe aromatiche e spezie  
5 - Cereali  
6 - Prodotti della pesca  
7 - Carni bianche e rosse, selvaggina  
8 - Prodotti di salumeria  
9 - Funghi, tartufi, ortaggi e legumi  
10 - Formaggi I  
11 - Formaggi II  
12 - Dolci, gelati e frutta  
13 - Dolci al cioccolato  
14 - Cena didattica

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 pregio: libri di testo, valigetta con i bicchieri e gli attrezzi da degustazione, quaderni per le prove pratiche di degustazione e di abbinamento.

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