



Sommelier AIS – Corso di Terzo Livello

- ▶ **Il vino a tavola: la tecnica dell'abbinamento.** Il Terzo Livello del Corso professionale Sommelier AIS affronta la tecnica della degustazione del cibo e il suo rapporto con il vino. Gli allievi sommelier vengono guidati con prove pratiche di assaggio ad apprendere e affinare la Tecnica dell'abbinamento cibo/vino. Diverse le tipologie di alimenti e le preparazioni che vengono proposte in aula.
- ▶ **Il Corso di Terzo Livello** si sviluppa con 14 lezioni per un totale di oltre 30 ore di didattica. In ciascun incontro è prevista la degustazione guidata di alcuni vini e il loro abbinamento con diversi cibi e diverse tecniche di preparazione. Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un esame di abilitazione, superato il quale si consegue il titolo di Sommelier AIS.
- ▶ **I materiali didattici.** I libri di testo che vengono forniti agli Allievi sono:
"Il cibo e il vino" che permette di approfondire le diverse tipologie di cibi, e le moltissime preparazioni con cui vengono preparati. Il testo ufficiale, edito da AIS, accompagnerà l'Allievo in un percorso zeppo di stimoli e curiosità.
"Il quaderno di degustazione" è indispensabile ausilio al percorso di apprendimento.

Gli argomenti delle lezioni

▶ **Lezione 1 - 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.

▶ **Lezione 2 - 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.

▶ **Lezione 3 - 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.

▶ **Lezione 4 - 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.



▶ **Lezione 5 - 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).

▶ **Lezione 6 - 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.

▶ **Lezione 7 - 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.

▶ **Lezione 8 - PRODOTTI DI SALUMERIA**

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

▶ **Lezione 9 - 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.

▶ **Lezione 10 - FORMAGGI (prima parte)**

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

▶ **Lezione 11 - FORMAGGI (seconda parte)**

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

▶ **Lezione 12 - 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.

▶ **Lezione 13 - IL CIOCCOLATO**

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

▶ **Lezione 14 - 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.



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Sede operativa: Via Fabio di Maniago, 15/7 - 33100 Udine
Tel. 0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

► QUANTO COSTA IL CORSO

Il costo del Terzo livello è di **690 euro** e dà diritto a: **vini e cibi** in degustazione; **testi didattici** (*Il cibo e il vino*); **Quaderno** delle degustazioni.

► SCONTO PER GLI STUDENTI DI UNIUD

Agli studenti iscritti all'Università di Udine viene riconosciuto uno sconto del 15 per cento sul costo del Secondo Livello. La condizione di iscritto a UNIUD – che comporta **un costo del Corso di 586 euro** – dovrà essere documentata dall'invio di una copia della **smartcard** all'indirizzo mail info@aisfvg.it

► L'ISCRIZIONE ALL' AIS

Per frequentare il Terzo Livello **è necessario essere iscritti** all'Associazione Italiana Sommelier versando la quota associativa che - per l'anno 2023 - è di **90 euro**. I Soci AIS possono accedere – con tariffe speciali - alle iniziative di enogastronomia organizzate dall'Associazione su tutto il territorio nazionale nonché ricevere la rivista *Vitae* e l'accesso gratuito alla app *Guida ai vini d'Italia*. La quota associativa si deve versare **accedendo al sito** www.aisitalia.it/MyAis/Associati

► COME ISCRIVERSI AL CORSO

Per iscriversi al Terzo Livello – dopo aver verificato l'iscrizione all'AIS - è necessario **versare online la quota suindicata** collegandosi al sito www.aisfvg.it/eventi ed effettuando il pagamento con carta di credito o PayPal (che permette il **saldo in tre rate**). Il versamento rappresenterà il formale impegno alla partecipazione al Corso. Chi non volesse utilizzare il pagamento online rinunciando alla rateizzazione può effettuare un bonifico con causale “nome e cognome, ISCRIZIONE TERZO LIVELLO DI...” utilizzando di Unicredit Banca

l' IBAN: IT 81 G 02008 12313 0000 40 230 098

► INFORMAZIONI UTILI

Tra un livello e l'altro non devono trascorrere più di 5 anni per evitare di dover ripartire dal livello precedente. In caso di mancata partecipazione al Corso o interruzione della frequentazione non sono previsti rimborsi.

Il Corso di formazione per sommelier è un'attività istituzionale rivolta esclusivamente ai soci e pertanto – come da comma 4 art. 4 del DPR 633/1972 – trattasi di un'operazione esclusa da IVA. Chi è interessato può chiedere a fine Corso una ricevuta utile per la deducibilità fiscale. Durante le lezioni è necessario evitare di utilizzare profumi o rossetti per non limitare le capacità degustative. È essenziale rispettare l'orario: **le lezioni inizieranno alle 20.30 precise**. È vietato l'utilizzo del telefono cellulare in aula.

► CONTATTI

Per qualunque informazione è possibile contattare gli uffici di AISFVG all'indirizzo mail info@aisfvg.it

AIS, dal 1965 coltiviamo la cultura del vino



Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia

Uffici: Via Fabio di Maniago 15/7 33100 UDINE

Tel. 0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

Facebook: Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia - Instagram: @aisfvg

3°

Livello del Corso di qualificazione professionale per Sommelier

Delegazione di: **UDINE**

Sede del Corso: **Ristorante Tre Sorelle, via Tricesimo 264 - Udine**

Direttore del Corso: Sommelier prof. Alessandro Pareschi - email: info@aisfvg.it

Il calendario e gli argomenti

INIZIO DELLE LEZIONI: ORE 20.30

Data	Titolo della lezione	Relatore e Degustatore
23/01/2023	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Somm. prof. Renzo Zorzi
30/01/2023	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Somm. prof. Renzo Zorzi
06/02/2023	UOVA E SALSE	Somm. prof. Alessandro Pareschi
13/02/2023	CEREALI	Somm. Luca Diana
27/02/2023	CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Somm. Fabrice Gallina
06/03/2023	PRODOTTI DELLA PESCA	Somm. Bruno Cataletto
13/03/2023	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Somm. prof. Renzo Zorzi
20/03/2023	PRODOTTI DI SALUMERIA	Somm. prof. Renzo Zorzi
27/03/2023	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Somm. Bruno Cataletto
03/04/2023	FORMAGGI (prima parte)	Somm. Fabrice Gallina
17/04/2023	FORMAGGI (seconda parte)	Somm. Fabrice Gallina
24/04/2023	DOLCI, GELATI E FRUTTA	Somm. Luca Diana
08/05/2023	CIOCCOLATO	Somm. Luca Diana
15/05/2023	CENA DIDATTICA	Somm. prof. Renzo Zorzi
03/06/2023	ESAME - PROVA SCRITTA	Commissario AIS esterno
24/06/2023	ESAME - PROVA ORALE	Commissario AIS esterno

Il calendario delle lezioni, per motivi organizzativi, potrebbe subire lievi modifiche che saranno subito comunicate.

Note: Si raccomanda, durante le lezioni, di **non usare profumi persistenti e rossetti** per non limitare le capacità sensoriali nelle degustazioni. Si richiede inoltre la **massima puntualità** negli orari. Non è obiettivamente possibile giungere in ritardo o lasciare l'aula prima della fine delle lezioni per non arrecare disturbo. E' vietato l'uso del telefono cellulare durante le lezioni.

Il corsista deve essere Socio AIS. Si ricorda che non sono concesse più di 2 assenze pena la non ammissione al 2° livello. **E' indispensabile portare alle lezioni la valigetta con i calici da degustazione e i libri di testo.**

Tra un livello e l'altro non debbono passare più di 5 anni. Il Corsista che abbia lasciato intercorrere più di 5 anni dalla partecipazione a un livello, non può iscriversi al successivo a meno di non frequentare di nuovo il livello precedente. Saranno valutati i casi di rientri in AIS (oltre 5 anni) dal Responsabile Nazionale Area Formazione in base al curriculum del socio su segnalazione del Presidente dell'Associazione Regionale o del Delegato di zona competente (vedi regolamento del Corso per Sommelier su www.aisitalia.it).

Dopo aver ricevuto il pagamento del corso dal Socio, l'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia rilascerà - alla fine del Primo Livello - una ricevuta conforme alle vigenti norme di legge relative alla deducibilità fiscale. Chi è interessato può richiedere il documento a: info@aisfvg.it. **Il Direttore del Corso è a disposizione per informazioni e chiarimenti.**