

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

*Il 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. Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un esame di abilitazione, superato il quale si consegue il titolo di Sommelier AIS.*

Il corso è composto da **14 lezioni in aula in presenza**, al termine delle quali è possibile **sostenere l'esame**, che è composto da un esame scritto e un esame orale che si svolgono nella sede dove si è tenuto il corso. I tempi per sostenere l'esame sono di 5 anni dal termine del corso di terzo livello. Non è obbligatorio sostenere l'esame al termine del corso.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio e comprende:

- 1 Libro di testo esclusivo edito dall'Associazione Italiana Sommelier
- 1 Quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali

## **Per iscriversi al corso di 3° livello serve:**

- Essere in regola con la quota associativa dell'anno in corso
- Aver frequentato il corso di secondo livello entro 5 anni dalla data di inizio di questo corso
- Essere in regola con il numero di assenze nel corso di secondo livello

## **Come iscriversi**

Per procedere all'iscrizione online del corso di TERZO livello, è necessario essere registrati al sito di AIS Lombardia, [www.aislombardia.it](http://www.aislombardia.it).

## **Pagamento**

Il costo del corso deve essere pagato nella sua totalità all'atto dell'iscrizione on line. Per eventuali necessità relative al pagamento, contatta il referente della delegazione.

## **Agevolazioni**

Le persone che, al momento dell'acquisto del corso, risultano avere meno di 25 anni, hanno diritto a uno

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

**3<sup>o</sup>** liv serale

**Varese**

dal 04/03/2024

al 27/05/2024

dalle 20:30 alle 22:45

**Varese**, Palace Grand  
Hotel, via Manara, 11

**Per informazioni**

[corsi@aisvarese.it](mailto:corsi@aisvarese.it)

sconto di € 50.00. Fa fede la data di nascita al momento dell'iscrizione al corso.

## **Documento fiscale**

La ricevuta fiscale, intestata al corsista, verrà consegnata direttamente all'inizio del corso.

Chi desidera la fattura, all'importo del corso verrà aggiunta l'IVA 22%. Nel corpo della fattura verrà indicato il nome e cognome del corsista.

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

## Programma: calendario e contenuti

*Lunedì 04 Marzo 2024*

### **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.*

*Mercoledì 06 Marzo 2024*

### **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*

*Lunedì 11 Marzo 2024*

### **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.*

*Lunedì 18 Marzo 2024*

**Varese**

dal 04/03/2024

al 27/05/2024

dalle 20:30 alle 22:45

**Varese**, Palace Grand  
Hotel, via Manara, 11**Per informazioni**

corsi@aisvarese.it

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

## 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.*

**Lunedì 25 Marzo 2024**

## 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*

**Martedì 02 Aprile 2024**

## 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.*

**Lunedì 08 Aprile 2024**

## 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.

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

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

**Lunedì 15 Aprile 2024**

## **Formaggi - Prima 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.*

**Lunedì 22 Aprile 2024**

## **Formaggi - Seconda 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*

**Lunedì 29 Aprile 2024**

## **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 vino bianco semiaromatico di discreta evoluzione e un vino rosso giovane.*

**Lunedì 06 Maggio 2024**

## **Prodotti di salumeria**

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

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

*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.*

**Lunedì 13 Maggio 2024**

## **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.*

**Lunedì 20 Maggio 2024**

## **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*

**Lunedì 27 Maggio 2024**

## **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.*

**Per la regolarità del corso sono consentite al massimo due assenze. Oltre le due assenze, sarà possibile, previo accordi con il delegato di riferimento, impostare eventuali recuperi nei corsi successivi che si svolgeranno nella stessa delegazione. Il limite di tempo per i recuperi oltre le due assenze è di 12 mesi dalla conclusione del corso.**

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