AIS | Lombardia

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv serale

**Bergamo**
**dal 14/09/2026**
**al 30/11/2026**
**dalle 20:30 alle 22:45**
**Presezzo (BG), Hotel Settecento, via Milano 3**
**Per informazioni**
**roberta.agnelli@aislombardia.it**

*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 **13 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.

## Pagamento

Il costo del corso di 3° livello può essere pagato nella sua totalità (Nexi) o a rate (Paypal). Per ulteriori informazioni, contatta il referente della delegazione (vedi box in alto a destra).

## Agevolazioni

Le persone che, al momento dell'acquisto del corso, risultano avere meno di 25 anni, hanno diritto a uno sconto di € 50.00. Fa fede la data di nascita al momento dell'iscrizione al corso.

AIS | Lombardia

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv serale

**Bergamo**
dal 14/09/2026
al 30/11/2026
dalle 20:30 alle 22:45
Presezzo (BG), Hotel Settecento, via Milano 3
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

**Documento fiscale**

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

AIS | Lombardia

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv serale

**Bergamo**
**dal 14/09/2026**
**al 30/11/2026**
**dalle 20:30 alle 22:45**
**Presezzo (BG), Hotel Settecento, via Milano 3**
**Per informazioni**
**roberta.agnelli@aislombardia.it**

## Programma: calendario e contenuti

***Lunedì 14 Settembre 2026***
### 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.*

***Mercoledì 16 Settembre 2026***
### 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.*

***Lunedì 21 Settembre 2026***
### 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*

***Lunedì 28 Settembre 2026***

AIS | Lombardia

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv serale

**Bergamo**
dal 14/09/2026
al 30/11/2026
dalle 20:30 alle 22:45
Presezzo (BG), Hotel Settecento, via Milano 3
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

## 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.*

***Lunedì 05 Ottobre 2026***

## 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)*

***Lunedì 12 Ottobre 2026***

## Prova pratica di abbinamento

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.*

***Lunedì 19 Ottobre 2026***

## 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.

AIS | Lombardia

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv serale

**Bergamo**
dal 14/09/2026
al 30/11/2026
dalle 20:30 alle 22:45
Presezzo (BG), Hotel Settecento, via Milano 3
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

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

***Lunedì 26 Ottobre 2026***
## 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.*

***Lunedì 02 Novembre 2026***
## 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.*

***Lunedì 09 Novembre 2026***
## 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.*

***Lunedì 16 Novembre 2026***
## Prodotti di salumeria

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

AIS | Lombardia

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv serale

**Bergamo**
dal 14/09/2026
al 30/11/2026
dalle 20:30 alle 22:45
Presezzo (BG), Hotel Settecento, via Milano 3
Per informazioni
roberta.agnelli@aislombardia.it

*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.*

***Lunedì 23 Novembre 2026***
## 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.*

***Lunedì 30 Novembre 2026***
## 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.*

**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, BIRRA E DISTILLATI