

# LA TUA PASSIONE MERITA UN CORSO AIS

Il nostro corso per sommelier ti offre un'opportunità di crescita e ti permette di acquisire una conoscenza qualificata e riconosciuta della cultura enogastronomica nazionale e internazionale.

Il vino è il nostro mondo,  
ma può essere anche il tuo.  
Iscriviti ad un corso  
dei Sommelier Ais Puglia.

PARTENZA CORSO 1° LIVELLO

IPEOA "MICHELE LECCE"  
sede MANFREDONIA

Info: Prof. Martino Roberto - 3204175112



**IL MONDO DEL SOMMELIER** La vite e la vigna, l'uva e il vino, gli spumanti, i vini passiti e i liquorosi, il vino italiano e le sue leggi, la birra, i distillati e i liquori, la figura del sommelier e il servizio, l'evoluzione del gusto a tavola. In sintesi, il mondo del sommelier dalla viticoltura all'enologia, arrivando fino al servizio del vino. Un percorso affascinante da scoprire con visite in cantina e assaggi al ristorante.

**LA DEGUSTAZIONE** Imparare a degustare significa assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia e alla sua evoluzione, esprimere una sua valutazione condizionata il meno possibile dai gusti personali. Semplice e lineare, questo corso fornisce gli strumenti per decifrare il codice di accesso per entrare nel mondo del vino.

**IL VINO ITALIANO** Un percorso per conoscere in dettaglio il patrimonio enologico del nostro Paese. Nella prima parte sono descritte le caratteristiche generali dei vitigni più importanti ed è disegnato il profilo di ogni regione italiana, considerandone la storia vitivinicola, l'ambiente, le zone più significative e la gastronomia. Nella seconda è approfondito il discorso relativo ai vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita e a Denominazione di Origine Controllata, con l'inserimento degli elenchi delle IGT.

**IL VINO NEL MONDO** Un lungo viaggio tra le colline, i vigneti e le cantine di tutti i continenti, dall'Europa alle Americhe, dall'Australia alla Nuova Zelanda, dalla Repubblica Sudafricana all'Oriente, per scoprire un affascinante mosaico di culture e sapori, filosofie e stili di produzione. Partiti dalle radici più antiche e profonde della vitivinicoltura, si è arrivati alle nuove frontiere del mondo enologico, nelle quali l'approccio verso la conduzione della vigna e le tecniche di cantina è spesso molto influenzato dai mercati, con una gestione moderna e imprenditoriale.

**L'ABBINAMENTO CIBO-VINO** Se la scoperta del mondo del vino è un'avventura affascinante, il suo abbinamento con il cibo offre spunti ancora più interessanti. Il cammino verso il matrimonio perfetto tra il cibo e il vino inizia con l'analisi di tutte le caratteristiche sensoriali percepite, prosegue con la tecnica dell'abbinamento secondo i principi della concordanza e della contrapposizione, arriva alla compilazione di una scheda grafica che traduce tutto ciò che il cibo e il vino hanno espresso a livello sensoriale. E si conclude con il giudizio sull'armonia dell'abbinamento proposto.

1°  
Corso Sommelier  
LIVELLO

2°  
Corso Sommelier  
LIVELLO

3°  
Corso Sommelier  
LIVELLO