

Aperte le iscrizioni al corso di 3° livello in partenza il prossimo **10 Ottobre 2017 alle 20,45** presso nh hotel a Palermo, un fantastico approfondimento sulla tecnica di abbinamento cibo-vino che porterà all'esame finale per l'ottenimento del diploma. Il costo del corso è di € 600,00 e comprende 14 lezioni, i libri di testo, tutte le preparazioni, i vini e gli esami finali.Per le iscrizioni contattare la segreteria al cell
3384617492 -
info@aispalermo.it

CALENDARIO DELLE LEZIONI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

3° LIVELLO

1 LE-ZIO-NE - A-NA-LI-SI SEN-SO-RIA-LE DEL CIBO E DEL VINO

A-li-men-ti e prin-ci-pi nu-tri-ti-vi: cen-ni nu-tri-zio-na-li e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.
L'in-fluen-za del-le cot-tu-re e del-la con-ser-va-zio-ne sul-le ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che dei cibi.
Tec-ni-ca del-la de-gu-sta-zio-ne del vino e ter-mi-no-lo-gia A.I.S.

Pro-va pra-ti-ca: ri-co-no-sci-men-to di al-cu-ne sen-sa-zio-ni or-ga-no-let-ti-che con as-sag-gi di pane neu-tro, gris-si-no sa-la-to/a-ro-ma-tiz-za-to, pane neu-tro con olio ex-tra ver-gi-ne d'o-li-va, cu-bet-to di mor-ta-del-la, fet-ti-na di speck e pe-sto alla ge-no-ve-se.
De-gu-sta-zio-ne di uno Spu-man-te Me-to-do Clas-si-co o Fran-cia-cor-ta.

2 LE□ZIO□NE - TEC□NI□CA DELL' AB□BI□NA□MEN□TO CI□BO-VI□NO

Cen-ni sull'e-vo-lu-zio-ne dell'ab-bi-na-men-to ci-bo-vi-no.
Va-lu-ta-zio-ne del-le ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che dei di-ver-si cibi in base alla loro com-po-si-zio-ne.
Ter-mi-no-lo-gia e sche-da A.I.S. di va-lu-ta-zio-ne sen-so-ria-le del cibo.
Sche-da A.I.S. di ab-bi-na-men-to ci-bo-vi-no.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di pane con bur-ro ed olio, pe-co-ri-no sta-gio-na-to con un vino bian-co ma-tu-ro ed un vino ros-so gio-va-ne e vi-va-ce.

3 LE□ZIO□NE - UOVA E SAL□SE

Uova: com-po-si-zio-ne, ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che ed u-ti-liz-zo in cu-ci-na.
Bur-ro ed al-tri con-di-men-ti gras-si.
Sal-se:clas-si-fi-ca-zio-ne, pre-pa-ra-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che in fun-zio-ne dell’ab-bi-na-men-to.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di frit-ta-ta con pa-ta-te, uovo sodo con ma-io-ne-se e con sal-sa ver-de con un vino ros-so ed uno bian-co, en-tram-bi gio-va-ni.

4 LE□ZIO□NE - CON□DI□MEN□TI, ERBE A□RO□MA□TI□CHE E SPE□ZIE

Oli di o-li-va e di semi: clas-si-fi-ca-zio-ne, ca-rat-te-ri-sti-che e de-gu-sta-zio-ne.
A-ce-to e a-ce-to bal-sa-mi-co tra-di-zio-na-le.
Erbe a-ro-ma-ti-che e spe-zie: ca-rat-te-ri-sti-che e loro u-ti-liz-zo in cu-ci-na.

Pro-va pra-ti-ca: de-gu-sta-zio-ne di due ti-po-lo-gie di oli ex-tra ver-gi-ne di o-li-va (con pane neu-tro). Ab-bi-na-men-to di una frit-ta-ta con erbe a-ro-ma-ti-che e sca-glia di gra-na con sal-sa bal-sa-mi-ca con un vino ros-so ma-tu-ro ed un vino bian-co gio-va-ne.

5 LE□ZIO□NE - CE□REA□LI

Sfa-ri-na-ti di fru-men-to, pane e pa-ste a-li-men-ta-ri: clas-si-fi-ca-zio-ni e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.
Riso ed al-tri ce-rea-li.
Mais e po-len-ta.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di in-sa-la-ta di riso sen-za sot-ta-ce-ti e pa-sta al for-no gra-ti-na-ta con un vino ros-so vi-va-ce ed un vino bian-co gio-va-ne.

6 LE□ZIO□NE - PRO□DOT□TI DEL□LA PE□SCA

Pe-sci, cro-sta-cei e mol-lu-schi: com-po-si-zio-ne, clas-si-fi-ca-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.
Va-lu-ta-zio-ne del-la fre-schez-za e tec-ni-che di cot-tu-ra.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di in-sa-la-ta di mare/pol-po con pa-ta-te ed una tar-ti-na al sal-mo-ne con uno Spu-man-te Me-to-do Clas-si-co o Fran-cia-cor-ta ed un vino bian-co ma-tu-ro.

7 LE□ ZIO□ NE - CAR□ NI BIAN□ CHE E ROS□ SE, SEL□ VAG□ GI□ NA

Car-ni: com-po-si-zio-ne, clas-si-fi-ca-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che del-le di-ver-se ti-po-lo-gie di car-ni.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di in-sa-la-ta di pol-lo e spez-za-ti-no di man-zo con un vino bian-co gio-va-ne ed un vino ros-so ma-tu-ro.

8 LE□ ZIO□ NE - PRO□ DOT□ TI DI SA□ LU□ ME□ RIA

Sa-lu-mi ed in-sac-ca-ti: clas-si-fi-ca-zio-ne, pro-du-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di pro-sciut-to cru-do, speck (o al-tro sa-lu-me af-fu-mi-ca-to) e sa-la-me pic-can-te con uno Spu-man-te Me-to-do Clas-si-co o Fran-cia-cor-ta ed un vino ros-so vi-va-ce.

9 LE□ ZIO□ NE - FUN□ GHI, TAR□ TU□ FI, OR□ TAG□ GI E LE□ GU□ MI

Fun-ghi: clas-si-fi-ca-zio-ne, com-po-si-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.
Tar-tu-fi: clas-si-fi-ca-zio-ne, com-po-si-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di in-sa-la-ta di fun-ghi cru-di con olio ex-tra ver-gi-ne di o-li-va, fun-ghi tri-fo-la-ti (olio, a-glio e prez-ze-mo-lo) e ver-du-re alla gri-glia con un vino bian-co se-mia-ro-ma-ti-co ma-tu-ro e un vino ros-so gio-va-ne.

10 LE□ ZIO□ NE - FOR□ MAG□ GI I

Cen-ni sul-la com-po-si-zio-ne del lat-te.
For-mag-gi: pro-du-zio-ne, clas-si-fi-ca-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che ge-ne-ra-li.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di moz-za-rel-la di bu-fa-la cam-pa-na e di un for-mag-gio a

cro-sta la-va-ta con un vino bian-co se-mia-ro-ma-ti-co e un vino ros-so gio-va-ne.

11 LE□ ZIO□ NE - FOR□ MAG□ GI II

Par-ti-co-la-ri ti-po-lo-gie di for-mag-gi.
Il ser-vi-zio del for-mag-gio e gli ab-bi-na-men-ti.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di Par-mi-gia-no Reg-gia-no e gor-gon-zo-la na-tu-ra-le con un vino ros-so ma-tu-ro e un li-quo-ro-so.

12 LE□ ZIO□ NE - DOL□ CI, GE□ LA□ TI E FRUT□ TA

Le prin-ci-pa-li pa-ste di base.
La pa-stic-ce-ria sec-ca e fre-sca.
I ge-la-ti ed i des-sert a base di frut-ta.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di una cro-sta-ta (con mar-mel-la-ta/frut-ti di bo-sco/l-frut-ta fre-sca/frut-ta sec-ca) e di un dol-ce alla cre-ma con uno Spu-man-te Dol-ce A-ro-ma-ti-co ed un Pas-si-to.

13 LE□ ZIO□ NE - DOL□ CI AL CIOC□ CO□ LA□ TO

Il ca-cao.
I dol-ci al ca-cao.
Il cioc-co-la-to: pro-du-zio-ne, ti-po-lo-gie e di-ver-se ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di un dol-ce al cioc-co-la-to e di due ti-po-lo-gie di cioc-co-la-to fon-den-te con un Pas-si-to im-por-tan-te e un Li-quo-ro-so o A-ro-ma-tiz-za-to Dol-ce.

14 LE□ ZIO□ NE - CENA DI□ DAT□ TI□ CA

Rie-pi-lo-go dei prin-ci-pi, del-la tec-ni-ca e del-la sche-da di ab-bi-na-men-to ci-bo-vi-no.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to del-le di-ver-se por-ta-te di una cena (al-me-no quat-tro: an-ti-pa-sto, pri-mo e se-con-do piat-to, des-sert) con dif-fe-ren-ti ti-po-lo-gie di vini.