



AIS Trentino

# CORSO SOMMELIER TERZO LIVELLO ALDENO

## QUANDO

12.01.2026 - 08.05.2026  
dalle 20.30 alle 23.00  
Esame scritto: 24.04.2026  
Esame orale: 08.05.2026

## DOVE

Centro Formazione  
AIS Trentino  
ALDENO

## COSTO CORSO

Costo d'iscrizione al corso: € 850,00

# Programma

## 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 e abbinamento di pane senza sale, burro, acciughe sott'olio, pesto alla genovese, formaggio a crosta fiorita con due vini.*

## 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.

🍷 *Assaggi e abbinamento di una fettina di mortadella e di un formaggio stagionato a pasta dura con due vini.*

## 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 oli extravergine di diversa tipologia. Abbinamento di frittata con erbe aromatiche e una scaglia di Trentingrana con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia con due vini.*

## 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 due vini.*

## 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: insalata di polpo con patate e tartina al salmone con due vini.*

## PROVA PRATICA DIDATTICA 1

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*

## 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.

🍷 *Abbinamento: rotolo di coniglio e spezzatino di manzo con due vini.*

## PRODOTTI DI SALUMERIA

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

🍷 *Abbinamento: Prosciutto crudo, Petto d'oca affumicato e Luganega trentina con due vini.*

## FORMAGGI

Cenni sulla composizione del latte. Formaggi: produzione, classificazione ed introduzione alle principali tipologie

🍷 *Abbinamento: Formaggio caprino fresco e Bagòss d'alpeggio di 24/28 mesi con due vini.*

## 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.

🍷 *Abbinamento: crostata con confettura e un dolce alla crema con due vini.*

## 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: dolce al cioccolato e due tipologie di cioccolato con due vini.*

## 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.*

## APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA 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.*

## ESAME FINALE

Al termine del Terzo Livello è previsto un esame finale; la prova è articolata in due giornate e verte a verificare la preparazione culturale e tecnico-pratica dell'aspirante Sommelier. I candidati che superano l'esame finale ricevono il Diploma di Sommelier AIS.

**Venerdì 24 aprile 2026 ore 19:30 - esame scritto**

**Venerdì 8 maggio 2026 dalle ore 9:30 - esame orale**

**QUOTA D'ISCRIZIONE ALL'ESAME FINALE: € 40,00**

*da versare via bonifico bancario da lunedì 09/03/2026 a lunedì 23/03/2026*

# Info e iscrizioni

## COSTO DI PARTECIPAZIONE

### PREREQUISITO

- Aver frequentato il Secondo Livello entro 5 anni dalla data di inizio di questo corso e non aver superato il numero di assenze consentite
- Essere in regola con la quota associativa dell'anno 2026 (€ 90,00) che il socio versa online ad AIS NAZIONALE. Al seguente link è possibile verificare lo stato di socio AIS e effettuare il pagamento: <https://myais.aisitalia.it/login/accedi>

### COSTO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO: € 850,00

Il costo comprende il materiale didattico e gli abbinamenti cibo-vino per 13 lezioni.

### MATERIALE DIDATTICO

Testo didattico L'abbinamento Cibo - Vino + Quaderno degli abbinamenti

### FREQUENZA

Sono ammesse al massimo due assenze. Il loro superamento preclude l'accesso all'esame.

### CERTIFICAZIONE DI PAGAMENTO (ricevuta intestabile anche ad un'attività)

Il corso di formazione per sommelier è un'attività istituzionale rivolta esclusivamente ai soci. Pertanto, trattandosi di un contributo supplementare per attività istituzionale di cui all'ultima parte del comma 4 art. 4 del DPR 633/1972 è un'operazione esclusa da IVA. Al saldo del costo previsto corrisponde emissione di regolare RICEVUTA DI PAGAMENTO utilizzabile per tutti fini previsti per legge.

### VERSAMENTO DEL COSTO DI PARTECIPAZIONE

Il costo di partecipazione può essere versato al ricevimento della comunicazione email di accettazione dell'iscrizione. Il mancato versamento nei tempi previsti produce la perdita del diritto di precedenza che verrà ceduto alle domande di iscrizione già in lista di attesa. Ricordiamo che in caso di mancata partecipazione al corso o interruzione della frequentazione non sono previsti rimborsi.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per lo svolgimento del corso è necessario un numero minimo di partecipanti.

Compila il [modulo online](#), riceverai una mail di conferma dell'iscrizione con le modalità di pagamento dalla segreteria.

Le iscrizioni verranno accettate in ordine di arrivo.

Per partecipare al corso è richiesto il rinnovo della quota associativa di 90€ attraverso il portale [AIS Italia](#)

**Per maggiori info contatta la segreteria AIS Trentino telefono +39.349.4085912 o email [info@aistrentino.it](mailto:info@aistrentino.it) o visita il nostro sito [www.aistrentino.it](http://www.aistrentino.it)**



# Calendario lezioni

CORSO SOMMELIER TERZO LIVELLO - ALDENO

DATA	ARGOMENTO
lunedì 12 gennaio 2026	Ripasso tecnica degustazione vino
lunedì 19 gennaio 2026	Tecnica abbinamento cibo - vino
lunedì 26 gennaio 2026	Uova, salse, erbe aromatiche, spezie, olio e condimenti
lunedì 2 febbraio 2026	Prodotti della pesca
lunedì 09 febbraio 2026	Cereali, funghi, ortaggi, tartufi e legumi
lunedì 16 febbraio 2026	Prova Pratica di abbinamento 1
mercoledì 25 febbraio 2026	Salumi
lunedì 2 marzo 2026	Carni bianche, rosse e selvaggina
lunedì 9 marzo 2026	Formaggi
lunedì 23 marzo 2026	Prodotti di pasticceria, dolci, gelati e frutta
martedì 24 marzo 2026	Il mondo del cioccolato e del caffè
mercoledì 1 aprile 2026	Prova Pratica di abbinamento 2
mercoledì 8 aprile 2026	Approfondimento sulla tecnica della degustazione
venerdì 24 aprile 2026	Esame scritto
venerdì 8 maggio 2026	Esame orale

L'ordine degli argomenti delle lezioni potrebbe subire variazioni.

## SEDE DEL CORSO:

CENTRO FORMAZIONE di AIS TRENINO - Viale Europa, 2 38060 Aldeno (TN)  
ORARIO LEZIONI: 20:30 - 23:00