



A.I.S. UMBRIA
Associazione Italiana Sommelier

3° Livello - Perugia

Referente del corso
Somm. Massimo Caponi
Cell.: +39 338.8887560
Email: massimocaponi@aisumbria.it

Sede del corso
Hotel Giò
Via Ruggero D'Andreotto, 19
Perugia

Orario delle lezioni
20,30 – 23,00

CALENDARIO

Mercoledì - 19/02/2025

I - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Mercoledì - 26/02/2025

II - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Mercoledì - 05/03/2025

III - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI

Mercoledì - 12/03/2025

IV - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Mercoledì - 19/03/2025

V - PRODOTTI DELLA PESCA

Mercoledì - 26/03/2025

VI - PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO

Mercoledì - 02/04/2025

VII - CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA

Giovedì - 10/04/2025

VIII - SALUMI

Mercoledì - 16/04/2025

IX - FORMAGGI

Mercoledì - 30/04/2025

X - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA

Mercoledì - 07/05/2025

XI - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ

Mercoledì - 14/05/2025

XII - PROVA DIDATTICA II°

Mercoledì - 21/05/2025

XIII - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DI DEGUSTAZIONE