



Associazione Italiana Sommelier  
**S I C I L I A**



L'associazione italiana Sommelier Sicilia è lieta di proporre, per l'anno 2026, i corsi di formazione per Sommelier di 1, 2 e 3 livello con uno sconto a Noi dedicato pari al **15%** sul nostro listino prezzi.

I corsi si possono tenere in tutta le province della Sicilia.

I **corsi professionali di sommelier AIS** (Associazione Italiana Sommelier) sono percorsi formativi strutturati in **tre livelli** che hanno l'obiettivo di formare figure professionali competenti nel mondo del vino, del servizio e della comunicazione enologica.

## **1° Livello – Conoscenza del vino e viticoltura**

È l'introduzione al mondo del vino.

Si studiano:

- viticoltura e enologia di base
- tecniche di degustazione
- principali vitigni italiani e internazionali
- strumenti e terminologia del sommelier
- cenni sul servizio del vino

★ **Obiettivo:** acquisire le basi per comprendere come si produce e come si degusta un vino. Costo da listino euro 550,00 - **sconto a Noi riservato pari al 15%**

---

## **2° Livello – Enografia e approfondimento sulla degustazione**

Si entra nel dettaglio delle zone di produzione e degli stili di vino.

Contenuti:

- enografia italiana regione per regione
- principali aree vitivinicole del mondo
- approfondimento sulla degustazione: analisi visiva, olfattiva e gustativa
- tecniche di vinificazione più complesse

★ **Obiettivo:** conoscere il panorama vitivinicolo nazionale e internazionale. Costo da listino euro 550,00 - **sconto a Noi riservato pari al 15%**

---



Associazione Italiana Sommelier  
**S I C I L I A**



## **3° Livello – Tecniche di servizio e abbinamento cibo-vino**

Più pratico e orientato alla professione.

Si studiano:

- tecniche professionali di servizio (cantina, temperature, mescita, decantazione)
- abbinamento cibo-vino con metodo AIS
- analisi sensoriale del cibo
- esercitazioni pratiche
- preparazione all'esame finale

★ **Obiettivo:** formare un sommelier completo, capace di gestire servizio, degustazione e abbinamento. Costo da listino euro 650,00 - **sconto a Noi riservato pari al 15%**

Le sedi dove frequentare saranno comunicati successivamente

***Mariagrazia Barbagallo***

Responsabile Didattica AIS Sicilia

mail: [didattica@aissicilia.com](mailto:didattica@aissicilia.com)

mobile: 3487968428



**Associazione Italiana Sommeliers**  
**S I C I L I A**

**I LIVELLO – Corso di qualificazione Professionale per Sommelier**  
**PLAZA HOTEL – VIALE RUGGERO DI LAURIA, 43 CATANIA - ORE 20.00**

**Informazioni: Delegata AIS Catania - Maria Grazia Barbagallo**

**Cell. 348-7968428 Cell. 328-9075747 - 347-9039818**

@: [catania@aissicilia.com](mailto:catania@aissicilia.com) - [segreteria@catania.aissicilia.com](mailto:segreteria@catania.aissicilia.com)

### **PROGRAMMA:**

| <b>Lezione</b> | <b>Data</b> | <b>Argomento</b>                             |  |  |
|----------------|-------------|--|--|--|
| 1              | 9/3         | La figura del sommelier                      |  |  |
| 2              | 16/3        | Viticoltura                                  |  |  |
| 3              | 24/3        | Enologia – la produzione del vino            |  |  |
| 4              | 30/3        | Enologia – i componenti del vino             |  |  |
| 5              | 8/4         | Tecnica della degustazione – esame visivo    |  |  |
| 6              | 21/4        | Tecnica della degustazione – Esame olfattivo |  |  |
| 7              | 22/4        | Tecnica della degustazione – Esame gustativo |  |  |
| 8              | 27/4        | Spumanti                                     |  |  |
| 9              | 4/5         | Vini passiti-vendemmia tardiva-muffati       |  |  |
| 10             | 11/5        | Birra  |  |  |
| 11             | 18/5        | Distillati                                   |  |  |
| 12             | 25/5        | Le funzioni del sommelier                    |  |  |
| 12             | 3/6         | Legislazione ed enografia nazionale          |  |  |
| 14             | 6/6         | Visita in cantina                            |  |  |
| 15             | 8/6         | Approfondimento ed autovalutazione           |  |  |

Iscrizione Associazione Italiana Sommelier: Euro 90,00

#### **L'importo comprende:**

15 lezioni teoriche e pratiche con vini in degustazione,

Materiale Didattico: Valigia contenente bicchieri di degustazione, quaderno Vademecum per le degustazioni con il programma e il calendario del corso.

Due libri di testo: “La degustazione”, “Il Mondo del Sommelier”.

#### **Con l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier:**

Tessera identificativa socio A.I.S.- Il distintivo di rappresentanza per la divisa dell'Associazione.

L'abbonamento annuale a Vitae”(rivista trimestrale), pubblicazione ufficiale dell'A.I.S.

Il Libro Guida ai Vini d'Italia “VITAE”.

**Quota di partecipazione Euro 550,00. Il pagamento esclusivamente con bonifico (in 2 o 3 rate) presso: UNICREDIT AG. DI ACIREALE - IBAN: IT46E0200826203000105611417 intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER SICILIA**