



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%**

---



## 🍷 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) - [segreteriacatania@aissicilia.com](mailto:segreteriacatania@aissicilia.com)

### PROGRAMMA:

Lezione	Data	Argomento		
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 Vademedcum 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**