



A.I.S. UMBRIA  
Associazione Italiana Sommelier

## 3° Livello - Perugia

**Referente del corso**  
Somm. Massimo Caponi  
Cell.: +39 338.8887560  
Email: [massimocaponi@aisumbria.it](mailto: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**