



A.I.S. UMBRIA  
Associazione Italiana Sommelier

## 3° Livello - Perugia

**Referente del corso**  
Somm. Vittorio Le Pera  
Cell.: +39 342 6832514  
Email: vit.lepera@gmail.com

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

**Orario delle lezioni**  
20,30 – 23,00

### CALENDARIO

Mercoledì - 18/02/2026

**I - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO**

Mercoledì - 25/02/2026

**II - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO**

Mercoledì - 04/03/2026

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

Mercoledì - 11/03/2026

**IV - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI**

Mercoledì - 18/03/2026

**V - PRODOTTI DELLA PESCA**

Mercoledì - 25/03/2026

**VI - PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO**

Mercoledì - 01/04/2026

**VII - CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA**

Mercoledì - 08/04/2026

**VIII - SALUMI**

Mercoledì - 22/04/2026

**IX - FORMAGGI**

Mercoledì - 29/04/2026

**X – PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA**

Mercoledì - 06/05/2026

**XI – IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFE'**

Mercoledì - 13/05/2026

**XII - PROVA DIDATTICA II°**

Mercoledì - 20/05/2026

**XIII - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DI DEGUSTAZIONE**