



Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco

## **PROGRAMMA CORSO SOMMELIER**

### **- 3° LIVELLO -**

Prenderà il via **giovedì 12 settembre 2024** alle ore 20,30 a Perugia presso il Ristorante "**Deco**" in via del Pastificio, 8 a Ponte San Giovanni e terminerà con gli esami finali **sabato 30 novembre 2024** il **Corso di Formazione Professionale per Sommelier di 3° livello** organizzato in *esclusiva* dall'Associazione Sommelier a tavola con Bacco.

Posso iscriversi al Corso tutte le persone che hanno superato con successo i **Corsi Sommelier di 1° e 2° livello** presso l'Associazione Sommelier a tavola con Bacco.

La prima prova di esame si svolgerà tramite compilazione di un test composto da domande a scelta multipla, vero o falso e a risposta libera.

Il candidato dovrà raggiungere un risultato minimo del 51% di risposte esatte per accedere alla 2<sup>a</sup> Prova di Esame.

La 2<sup>a</sup> Prova di esame si svolgerà in 4 fasi distinte:

1. prova pratica durante la quale il candidato dovrà dimostrare di possedere la preparazione tecnica professionale del Sommelier
2. discussione sul test scritto compilato durante la 1<sup>a</sup> Prova Esame e dovrà rispondere a domande sull'intero programma del Corso;
3. degustazione di un vino utilizzando i termini tecnici dell'Associazione, dimostrando la propria professionalità nel raccontare il prodotto.;



*Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco*

4. assegnazione del punteggio al vino in centesimi e proposta di abbinamento gastronomico.

Il candidato dovrà raggiungere un risultato totale minimo di **61 punti su 100** per superare l'esame e ottenere la Qualifica Professionale di Sommelier.

Le lezioni si svolgeranno con il seguente calendario:

- 1. Lezione - giovedì 12 settembre**

Ripasso del programma di 1° livello, presentazione della scheda punteggio per la valutazione del vino, degustazione di 3 vini utilizzando le schede di valutazione e punteggio

- 2. Lezione - martedì 17 settembre**

Ripasso del programma di 2° livello, degustazione di 3 vini utilizzando le schede di valutazione e punteggio in abbinamento ad assaggi gastronomici

- 3. Lezione - giovedì 19 settembre**

*Teoria*

Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria: ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, vini DOP, i vitigni principali, prodotti tipici e gastronomia

*Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nelle regioni trattate e compilazione delle schede di valutazione e punteggio



Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco

#### 4. **Lezione - martedì 24 settembre**

##### *Teoria*

Lombardia, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, vini DOP, i vitigni principali, prodotti tipici e gastronomia

##### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nelle regioni trattate e compilazione delle schede di valutazione e punteggio

#### 5. **Lezione - giovedì 26 settembre**

##### *Teoria*

Veneto, Emilia Romagna e Marche, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, vini DOP, i vitigni principali, prodotti tipici e gastronomia

##### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nelle regioni trattate e compilazione delle schede di valutazione e punteggio

#### 6. **Lezione - giovedì 3 ottobre**

##### *Teoria*

Toscana, Umbria e Lazio, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, vini DOP, i vitigni principali, prodotti tipici e gastronomia

##### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nelle regioni trattate e compilazione delle schede di valutazione e punteggio



Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco

## 7. **Lezione - giovedì 10 ottobre**

### *Teoria*

Abruzzo, Molise e Campania, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, vini DOP, i vitigni principali, prodotti tipici e gastronomia

### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nelle regioni trattate e compilazione delle schede di valutazione e punteggi

## 8. **Lezione - martedì 15 ottobre**

### *Teoria*

Puglia e Sardegna, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, vini DOP, i vitigni principali, prodotti tipici e gastronomia

### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nelle regioni trattate e compilazione delle schede di valutazione e punteggi

## 9. **Lezione - giovedì 17 ottobre**

### *Teoria*

Basilicata, Calabria, Sicilia e isole minori, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, vini DOP, i vitigni principali, prodotti tipici e gastronomia

### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nelle regioni trattate e compilazione delle schede di valutazione e punteggi



Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco

## 10. Lezione - giovedì 24 ottobre

### *Teoria*

Francia 1, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, la legislazione vitivinicola, i vini e i vitigni principali

### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nelle zone trattate e compilazione delle schede di valutazione e punteggio

## 11. Lezione - giovedì 31 ottobre

### *Teoria*

Francia 2, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, la legislazione vitivinicola, i vini e i vitigni principali

### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nei Paesi trattati e compilazione delle schede di valutazione e punteggio

## 12. Lezione - martedì 5 novembre

### *Teoria*

Spagna e Portogallo, il resto d'Europa, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, la legislazione vitivinicola, i vini e i vitigni principali

### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nei Paesi trattati e compilazione delle schede di valutazione e punteggio



Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco

### **13. Lezione - giovedì 7 novembre**

#### *Teoria*

Il vino nel resto del mondo, ambiente pedoclimatico e zone vitivinicole, la legislazione vitivinicola, i vini e i vitigni principali

#### *Pratica*

Degustazione di 3 vini prodotti nei Paesi trattati e compilazione delle schede di valutazione e punteggio

### **14. Esame scritto - giovedì 21 novembre**

### **15. Esame pratico e orale - sabato 30 novembre (su appuntamento)**

### **16. Consegna dei diplomi, del tastevin e della spilla colore oro da Sommelier - martedì 3 dicembre**

Il costo di partecipazione al corso è di soli **399€** e comprende:

- l'iscrizione all'[Associazione Sommelier a tavola con Bacco](http://www.atavolaconbacco.it)" per l'anno 2025;
- la partecipazione alle 13 lezioni del Corso Sommelier di 3° livello;
- la degustazione di oltre 45 vini;
- il quaderno degli appunti diviso per lezione;
- la partecipazione agli esami di qualificazione a Sommelier;
- la consegna dell'Attestato di **Qualifica da Sommelier**;
- la consegna del **Tastevin**;
- la consegna della **spilla di colore oro** da Sommelier;
- la possibilità di recuperare in un altro corso di 3° livello le lezioni perse, qualora assente, senza pagare nulla. L'ammissione agli



*Associazione Sommelier  
a tavola con Bacco*

esami da Sommelier sarà permessa **SOLO** a chi avrà partecipato ad almeno 10 lezioni sulle 13 previste da programma;

- qualora ammessi, per ottenere la Qualifica da Sommelier **È OBBLIGATORIO** sostenere gli Esami di Qualifica sia scritti, che pratici e orali.

Per partecipare è necessario pagare **199€** all'atto d'Iscrizione, il resto potrà essere versato comodamente entro il **31 ottobre 2024**.

Offerta valida solo per chi si iscrive entro **mercoledì 31 luglio 2024** altrimenti il costo del corso è di **600€**.

Per Informazioni chiamare il **338 9676936** o scrivere a [segreteria@atavolaconbacco.it](mailto:segreteria@atavolaconbacco.it)