

## Modalità di iscrizione

Il prossimo 29 Gennaio avrà inizio a Cagliari il Corso di qualificazione professionale per Sommelier - 1° livello, articolato in 15 lezioni, in adempimento alle direttive didattiche dell'Associazione Italiana Sommelier.

La quota di adesione al corso, fissata in € 500,00, potrà essere corrisposta in un'unica soluzione o in due rate (300,00 € in acconto e il saldo entro la quinta lezione). Entrambe le quote dovranno essere versate a mezzo bonifico sul conto corrente bancario presso Monte dei Paschi di Siena - Ag. N.1 CAGLIARI

IBAN: IT 31 P 01030 04801 000000 295417

intestato AIS - SARDEGNA con la seguente causale: "nome corsista" Corso AIS 1° livello 2018 CAGLIARI.

Nel costo è compreso il materiale didattico (libri di testo esclusivi editi da AIS, quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali, valigia con calici da degustazione).

Ti invitiamo a confermare l'adesione al corso all'indirizzo [cagliari@ais-sardegna.it](mailto:cagliari@ais-sardegna.it) non oltre il  
**25 Gennaio 2018**

Per eventuali precisazioni non esitate a chiamare il numero 392 4548785

Sequi le nostre attività su  
[www.ais-sardegna.it](http://www.ais-sardegna.it)  
su Facebook e Instagram



# Programma

corso per

# Sommelier

1° Livello



AISCagliari  
Associazione Italiana Sommelier



1° Turno 16:30 - 18:45 ca.

2° Turno 20:00 - 22:15 ca.



THotel - Via dei Giudicati  
Cagliari

**1 LA FIGURA DEL SOMMELIER - Lunedì 29 Gennaio 2018**

*Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

Presentazione dell'Associazione Italiana Sommelier e del Corso. La figura del sommelier nella moderna ristorazione. Il tastevin, il bicchiere da degustazione e gli altri attrezzi del sommelier. Dimostrazioni pratiche di servizio. Introduzione alla degustazione.

**2 VITICOLTURA - Lunedì 05 Febbraio 2018**

*Relatore: Sommelier Pier Paolo Fiori*

Viticultura e qualità del vino. La vite: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione nel mondo; ciclo biologico. I sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia. L'ambiente pedoclimatico. I principali vitigni autoctoni e internazionali.

**3 ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO - Lunedì 12 Febbraio 2018**

*Relatore: Eddy Furlan*

Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.

**4 ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO - Martedì 13 Febbraio 2018**

*Relatore: Eddy Furlan*

Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Pratiche di cantina, stabilizzazione e correzioni del vino. Brevi cenni su alterazioni, difetti e malattie. La composizione del vino in funzione della degustazione.

**5 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO**

*Mercoledì 21 Febbraio 2018 - Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

La degustazione. Cenni su stimolo, sensazione e percezione. Le migliori condizioni per la degustazione. L'aspetto del vino. Cenni di anatomia e fisiologia della vista. La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame visivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame visivo.

**6 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO**

*Giovedì 22 Febbraio 2018 - Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

Il profumo del vino. Cenni di anatomia e fisiologia dell'olfatto. Le famiglie dei profumi. La tecnica della degustazione, i parametri di valutazione dell'esame olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame olfattivo.

**7 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO**

*Venerdì 23 Febbraio 2018 - Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

Le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali. Cenni di anatomia e di fisiologia del gusto. La tecnica della degustazione e i parametri di valutazione dell'esame gusto-olfattivo e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino. La terminologia AIS dell'esame gusto-olfattivo.

**8 SPUMANANTI - Martedì 27 Febbraio 2018**

*Relatore: Sommelier Eddy Furlan*

Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Classico; i più importanti prodotti italiani e stranieri. Vitigni, produzione e caratteristiche degli Spumanti Metodo Martinotti secchi e dolci.

**9 VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI - Mercoledì 28 Febbraio 2018**

*Relatore: Sommelier Eddy Furlan*

Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

**APPROFONDIMENTO: ENOGASTRONOMIA - Lunedì 05 Marzo 2018**

*Relatore: Sommelier Roberto Dessanti*

**10 IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI - Martedì 06 Marzo 2018**

*Relatore: Sommelier Roberto Dessanti*

La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP). Come si legge un'etichetta. Panorama vitivinicolo italiano: caratteristiche, diffusione e utilizzo dei più importanti vitigni autoctoni e internazionali.

**11 BIRRA - Lunedì 12 Marzo 2018**

*Relatore: Sommelier Antonello Raimondi*

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

**APPROFONDIMENTO: VINO E SALUTE - Lunedì 19 Marzo 2018**

*Relatore: Sommelier Amalia Menneas*

**12 DISTILLATI E LIQUORI - Martedì 20 Marzo 2018**

*Relatore: Sommelier Roberto Pisano*

La distillazione. I diversi sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati (whisky, vodka, gin, grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) e loro degustazione. Cenni sui liquori e loro classificazione.

**13 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER - Martedì 27 Marzo 2018**

*Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.

**14 VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA - data da definire**

*Sommelier Tiziana Cossu*

**15 APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

*Lunedì 23 Aprile 2018 - Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

Prova scritta e di degustazione (due vini) con l'utilizzo della scheda analitico-descrittiva. Correzione collegiale e collegamenti con le caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti e della tecnica della degustazione.