Modalità di iscrizione

Il prossimo 20 Marzo avrà inizio a Carbonia (CI) 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 2019 CARBONIA.

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 non oltre il 18 Marzo 2019

Per eventuali precisazioni non esitate a chiamare il numero 392 4548785

Segui le nostre attività su
www.ais-sardegna.it
e su Facebook e Instagram

Programma
corso per
Sommelier
1° Livello - Carbonia

AISCagliari
Associazione Italiana Sommelier

LU' HOTEL

Lu' Hotel Via Costituente
Carbonia

1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER - Mercoledì 20 Marzo 2019
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 - Venerdì 22 Marzo 2019
Relatore: Sommelier Pier Paolo Fiori
Viticoltura 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
Mercoledì 27 Marzo 2019
Relatori: Enologo Daniele Manca - Sommelier Tiziana Cossu
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 - Giovedì 28 marzo 2019
Relatori: Enologo Daniele Manca - Sommelier Tiziana Cossu
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 3 Aprile 2019
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 4 Aprile 2019
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 5 Aprile 2019 - *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 - SPUMANTI - Giovedì 11 Aprile 2019
Relatore: Sommelier Giorgio Amadei
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, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI. - Venerdì 12 Aprile 2019
Relatore: Sommelier Giorgio Amadei
Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

10 – IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI - Giovedì 2 Maggio 2019
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.

APPROFONDIMENTO: ENOGASTRONOMIA - Venerdì 3 Maggio 2019
Relatore: Sommelier Roberto Dessanti

11 - BIRRA - Giovedì 9 Maggio 2019
Relatore: Sommelier Antonello Raimondi
La birra: produzione, classificazione e principali tipologie. Degustazione guidata di tre tipologie di birra: chiara (a bassa fermentazione), rossa o scura e trappista o artigianale (ad alta fermentazione)

12- DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri) - Mercoledì 15 Maggio 2019
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.

APPROFONDIMENTO: VINO E SALUTE
Giovedì 16 Maggio 2019
Relatore: Sommelier Amalia Menneas

13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER - Mercoledì 22 Maggio 2019
Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni
La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.

14- APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE
Venerdì 24 Maggio 2019
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.

15 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
Sabato 25 Maggio 2019
Sommelier Tiziana Cossu