

## Modalità di iscrizione

Il prossimo 21 Marzo inizierà il Corso di qualificazione professionale per Sommelier - 2° 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.1CAGLIARI

IBAN: IT 31 P 01030 04801 000000 295417

intestato AIS – SARDEGNA con la seguente causale: "nome corsista" Corso AIS 2° livello 2019 CAGLIARI.

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



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

18 Marzo 2019

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)  
e su Facebook e Instagram



# Programma

corso per

# Sommelier

## 2° Livello



Associazione Italiana Sommelier  
**SARDEGNA**  
Delegazione Cagliari



1° Turno 16:30 - 18:45 c.a.

2° Turno 20:00 - 22:15 c.a.



THotel - Via dei Giudicati  
Cagliari



### 1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

Giovedì 21 Marzo 2019

*Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

### 2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE

Lunedì 25 Marzo 2019

*Relatore: Sommelier Nicola Bonera*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

### 3 - LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE

Martedì 26 Marzo 2019

*Relatore: Sommelier Nicola Bonera*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

### 4 - SICILIA E SARDEGNA

Lunedì 1 Aprile 2019

*Relatore: Sommelier Marisa Uras*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

### 5 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE

Mercoledì 10 Aprile 2019

*Relatore: Sommelier Giorgio Amadei*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.



### 6 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

Giovedì 18 Aprile 2019

*Relatore: Sommelier Guido Invernizzi*

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

### 7 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

Venerdì 19 Aprile 2019

*Relatore: Sommelier Guido Invernizzi*

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

### 8 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

Lunedì 29 Aprile 2019

*Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

### 9 - TOSCANA E LIGURIA

Martedì 30 Aprile 2019

*Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

### 10 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I

Giovedì 2 Maggio 2019

*Relatore: Sommelier Giuseppe Baldassarre*

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica.



### 11 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II

Venerdì 3 Maggio 2019

*Relatore: Sommelier Giuseppe Baldassarre*

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura.

### 12 - UMBRIA E LAZIO

Mercoledì 8 Maggio 2019

*Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

### 13 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

Giovedì 9 Maggio 2019

*Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

### 14 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA

Venerdì 10 Maggio 2019

*Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e gastronomia.

### 15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE -

Martedì 14 Maggio 2019

*Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione.

