

Modalità di iscrizione

Il prossimo 7 Novembre 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 € 510,00, potrà essere corrisposta in un'unica soluzione o in due rate (310,00 € 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 2019/20 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 4 calici da degustazione AIS Bormioli e cavatappi) e la quota di iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier fino al 31/12/2020.

Ti invitiamo a confermare l'adesione al corso all'indirizzo cagliari@ais-sardegna.it non oltre il

5 Novembre 2019

Per eventuali precisazioni non esitate a chiamare i numeri 392 4548785
370 1232810

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



AIS Delegazione Cagliari



[ais.cagliari](https://www.instagram.com/ais.cagliari)



Programma

corso per

Sommelier

1° Livello



AIS Cagliari
Associazione Italiana Sommelier



1° Turno 16:30 - 18:45 c.a.

2° Turno 20:00 - 22:15 c.a.



THotel - Via dei Giudicati
Cagliari

1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER

Giovedì 07 Novembre 2019

Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni

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

2 - VITICOLTURA

Venerdì 15 Novembre 2019

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

Mercoledì 20 Novembre 2019

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 21 Novembre 2019

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

Martedì 26 Novembre 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

Mercoledì 27 Novembre 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

Giovedì 28 Novembre 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 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI

Martedì 10 Dicembre 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

Mercoledì 11 Dicembre 2019

Relatore: Sommelier Roberto Dessanti

APPROFONDIMENTO: VINO E SALUTE

Venerdì 10 Gennaio 2020

Relatore: Sommelier Amalia Menneas

9 - SPUMANTI

Martedì 14 Gennaio 2020

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.

10 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI

Mercoledì 15 Gennaio 2020

Relatore: Sommelier Eddy Furlan

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

11 - BIRRA - Lunedì 20 Gennaio 2020

Relatore: Sommelier Antonello Raimondi

La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

12 - DISTILLATI E LIQUORI - Martedì 21 Gennaio 2020

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 28 Gennaio 2020

Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni

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

14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Mercoledì 29 Gennaio 2020

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 AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA

Data da definire