

**DELEGAZIONE CAGLIARI - CALENDARIO DEL CORSO SOMMELIER**

**PRIMO LIVELLO CAGLIARI MARZO 2022**

PROGRAMMAZIONE PRIMO LIVELLO - CAGLIARI			
1	LA FIGURA DEL SOMMELIER	Sommelier Giuseppina Pilloni	01/03/2022
2	VITICOLTURA	Sommelier Pier Paolo Fiori	04/03/2022
3	ENOLOGIA LA PRODUZIONE DEL VINO	Enologo Dario Deiana Degustazioni a cura di AIS Cagliari	07/03/2022
4	ENOLOGIA I COMPONENTI E L'EVOLUZIONE DEL VINO	Enologo Dario Deiana Degustazioni a cura di AIS Cagliari	08/03/2022
5	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE ESAME VISIVO	Sommelier Lucia Pintore	15/03/2022
6	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE ESAME OLFATTIVO	Sommelier Lucia Pintore	16/03/2022
7	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE ESAME GUSTO – GUSTO OLFATTIVO	Sommelier Lucia Pintore	17/03/2022
8	ALTRI DISTILLATI E LIQUORI	Sommelier Roberto Pisano	22/03/2022
9	BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI	Sommelier Antonello Raimondi	31/03/2022
10	LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE	Sommelier Roberto Dessanti	06/04/2022
	APPROFONDIMENTO: ENOGASTRONOMIA	Sommelier Roberto Dessanti	07/04/2022
	APPROFONDIMENTO: VINO E SALUTE	Sommelier Amalia Menneas	20/04/2022
11	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	Sommelier Antonello Raimondi	21/04/2022
12	SPUMANTI	Sommelier Eddy Furlan	27/04/2022
13	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Sommelier Giuseppina Pilloni	03/05/2022
14	VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Sommelier Tiziana Cossu	Data da definire
15	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	Sommelier Giuseppina Pilloni	10/05/2022

**Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.**

**DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Tiziana Cossu**

**REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Giuseppina Pilloni**

**UBICAZIONE DEL CORSO:** Caesar's Hotel - Via Charles Darwin, 2/4, 09126 Cagliari CA

**ORARIO LEZIONI:** 1° turno dalle 16:30 alle 18:45 – 2° turno dalle 20:00 alle 22:15