



Associazione Italiana Sommelier
SARDEGNA

DELEGAZIONE SASSARI - CALENDARIO DEL CORSO PER SOMMELIER

TERZO LIVELLO – 2026-27

PROGRAMMAZIONE TERZO LIVELLO – SASSARI

1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Sommelier Leonardo Taddei	LUN 09/11/2026
2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Sommelier Leonardo Taddei	MAR 10/11/2026
3	CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Sommelier Antonello Raimondi	LUN 30/11/2026
4	PRODOTTI DELLA PESCA	Sommelier Roberto Dessanti	VEN 27/11/2026
5	UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	Sommelier Andrè Senoner	GIO 10/12/2026
6	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO	Sommelier Andrea Dani	GIO 17/12/2026
7	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Sommelier Roberto Pisano	GIO 07/01/2027
8	PRODOTTI DI SALUMERIA	Sommelier Roberto Pisano	VEN 08/01/2026
9	FORMAGGI	Sommelier Antonello Raimondi	LUN 11/01/2027
10	PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	Sommelier Ivano Menicucci	GIO 20/01/2027
11	IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL caffè	Sommelier Ivano Menicucci	VEN 21/01/2027
12	PROVA PRATICA DIDATTICA 2	Sommelier Luca Giordana	MER 03/02/2027
13	APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Sommelier Luca Giordana	GIO 04/02/2027
14	ESAME SCRITTO		

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Luisa Teatini

REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Roberto Dessanti

DELEGATO: Sommelier Salvatore Circosta

Sede centrale della Sardegna
Via Tommaso d'Aquino, 18 - 09134 Cagliari
tel. 070 6402316 - fax 070 6402316

Delegazioni: Cagliari – Nuoro – Oristano
Sassari - Gallura

www.ais-sardegna.it
presidenza@ais-sardegna.it
segreteria@ais-sardegna.it