

## Modalità di iscrizione

Il prossimo 6 Ottobre 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 2017 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](mailto:cagliari@ais-sardegna.it) non oltre il 05 Ottobre 2017.

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

## 1° Livello - Carbonia



AISCagliari  
Associazione Italiana Sommelier



LU' HOTEL  
★★★★

Turno unico: 19:30 - 21:45 c.a.



Lu' Hotel Via Costituente  
Carbonia

1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER - Venerdì 6 Ottobre 2017

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 13 Ottobre 2017

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 - Giovedì 19 Ottobre 2017

Relatori: *Enologo Piero Cella - 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 - Venerdì 20 Ottobre 2017

Relatori: *Enologo Piero Cella - Sommelier Tiziana Cossu*

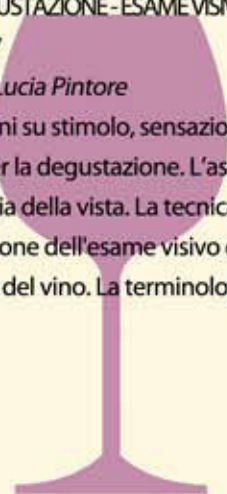
Enologia e qualità del vino. Maturazione e affinamento del vino. Pratiche di cantina, stabilizzazione e correzioni del vino. Brevi cenni su alterazioni, difetti e malattie. La composizione del vino in funzione della degustazione.

5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

Giovedì 26 Ottobre 2017

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

Venerdì 27 Ottobre 2017

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

Sabato 28 Ottobre 2017 - 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 - Venerdì 3 Novembre 2017

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 - Sabato 4 Novembre 2017

Relatore: *Sommelier Roberto Dessanti*

9 - SPUMANTE - Venerdì 17 Novembre 2017

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.

10 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI. - Sabato 18 Novembre 2017

Relatore: *Sommelier Giorgio Amadei*

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



11 - BIRRA - Giovedì 30 Novembre 2017 -

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) - Venerdì 1 Dicembre 2017

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

Lunedì 11 Dicembre 2017

Relatore: *Sommelier Amalia Menneas*

13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER - Venerdì 15 Dicembre 2017

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

Martedì 19 Dicembre 2017

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 - data da definire

Relatore: *Sommelier Tiziana Cossu*

