

## Modalità di iscrizione

Il prossimo 2 Ottobre 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 2017 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 01 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

## 2° Livello



AISCagliari  
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 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - Lunedì 2 Ottobre 2017

*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 9 Ottobre 2017

*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 10 Ottobre 2017

*Relatore: Sommelier Nicola Bonera*

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

4 - SICILIA E SARDEGNA

Mercoledì 18 Ottobre 2017

*Relatore: Sommelier Pier Paolo Fiori*

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

5 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

Lunedì 6 Novembre 2017

*Relatore: Sommelier Eddy Furlan*

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

6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE

Giovedì 16 Novembre 2017

*Relatore: Sommelier Giorgio Amadei*

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

7 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

Lunedì 27 Novembre 2017

*Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

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

8 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA

Martedì 28 Novembre 2017

*Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

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

9 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

Mercoledì 29 Novembre 2017

*Relatore: Sommelier Lucia Pintore*

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

APPROFONDIMENTO SARDEGNA

Martedì 5 Dicembre 2017

*Relatore: Sommelier Pier Paolo Fiori*

10 - UMBRIA E LAZIO - Martedì 12 Dicembre 2017

*Relatore: Sommelier Guido Invernizzi*

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

11 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

Lunedì 8 Gennaio 2017

*Relatore: Sommelier Mariano Francesconi*

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.

12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

Martedì 9 Gennaio 2017

*Relatore: Sommelier Mariano Francesconi*

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

13 - TOSCANA E LIGURIA

Lunedì 22 Gennaio 2017

*Relatore: Sommelier Massimo Castellani*

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

14 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

Martedì 23 Gennaio 2017

*Relatore: Sommelier Massimo Castellani*

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

15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE - Martedì 30 Gennaio 2017

*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.

