

DELEGAZIONE SASSARI - CALENDARIO DEL CORSO SOMMELIER

TERZO LIVELLO ALGHERO NOVEMBRE 2025

PROGRAMMAZIONE TERZO LIVELLO - ALGHERO			
1	Analisi sensoriale del cibo e del vino	Sommelier Laura Zini	19/11/2025
2	Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Sommelier Laura Zini	20/11/2025
3	Uova, salse, condimenti, erbe aromatiche e spezie	Sommelier André Senoner	01/12/2025
4	Cereali, funghi, tartufi, ortaggi e legumi	Sommelier Antonello Raimondi	09/12/2025
5	Prodotti della pesca	Sommelier Roberto Dessanti	12/12/2025
6	Prova pratica di abbinamento I	Sommelier Andrea Dani	08/01/2026
7	Prodotti di pasticceria, dolci, gelati e frutta	Sommelier Ivano Menicucci	14/01/2026
8	Carni bianche, rosse e selvaggina	Sommelier Roberto Pisano	21/01/2026
9	Salumi	Sommelier Roberto Pisano	22/01/2026
10	Il mondo del cioccolato e del caffè	Sommelier Artur Vaso	26/01/2026
11	Formaggi	Sommelier Antonello Raimondi	10/02/2026
12	Prova pratica di abbinamento II	Sommelier Andrea Dani	18/02/2026
13	Approfondimento sulla tecnica di degustazione	Sommelier Luca Giordana	20/02/2026

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Giorgio Demuru

DIRETTRICE DEL SERVIZIO: Sommelier Maria Mazzette

REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Roberto Dessanti

DELEGATO DI AIS SASSARI: Sommelier Salvatore Circosta

ORARIO LEZIONI: Turno unico dalle 15.30 ALLE 17.45

SEDE DEL CORSO: Azienda vitivinicola Tenute Sella & Mosca – Loc. I Piani, Alghero