Modalità di iscrizione

Il prossimo 17 Gennaio avrà inizio a Cagliari 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 2019 CAGLIARI.

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 non oltre il **14 Gennaio 2018**

Per eventuali precisazioni non esitate a chiamare il numero 392 4548785

Segui le nostre attività su
www.ais-sardegna.it
su Facebook e Instagram

Programma
corso per
Sommelier

1° Livello

AISCagliari
Associazione Italiana Sommelier

THOTEL

1° Turno 16:30 - 18:45 c.a
2° Turno 20:00 - 22:15 c.a.

THotel - Via dei Giudicati
Cagliari

1 VITICOLTURA - Giovedì 17 Gennaio 2019
Relatore: Sommelier Pier Paolo Fiori
Viticoltura 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.

2 ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO - Lunedì 28 Gennaio 2019
Relatore: Eddy Furlan
Enologia e qualità del vino. Il grappolo d'uva e il mosto. Trattamenti e correzioni del mosto. Sistemi di vinificazione.

3 ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO - Martedì 29 Gennaio 2019
Relatore: Eddy Furlan
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.

1 LA FIGURA DEL SOMMELIER - Martedì 5 Febbraio 2019
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

5 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO
Martedì 12 Febbraio 2019 - *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
Mercoledì 13 Febbraio 2019 - *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
Giovedì 14 Febbraio 2019 - *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 SPUMANTI - Lunedì 18 Febbraio 2019
Relatore: Sommelier Eddy Furlan
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.

9 VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI - Martedì 19 Febbraio 2019
Relatore: Sommelier Eddy Furlan
Produzione e caratteristiche dei vini Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Icewine, Liquorosi e Aromatizzati; i più importanti prodotti italiani e stranieri.

10 IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI - Mercoledì 27 Febbraio 2019
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
Giovedì 28 Febbraio 2019
Relatore: Sommelier Roberto Dessanti

11 BIRRA - Lunedì 4 Marzo 2019
Relatore: Sommelier Antonello Raimondi
La birra: produzione, classificazione e principali tipologie.

12 DISTILLATI E LIQUORI - Martedì 5 Marzo 2019
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 Marzo 2019
Relatore: Sommelier Amalia Menneas

13 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER - Martedì 12 Marzo 2019
Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni
La cantina del ristorante. La carta dei vini. Le temperature di servizio del vino. Pratiche di servizio.

14 VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA
Sabato 16 Marzo 2019

15 APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE
Lunedì 18 Marzo 2019 - *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.