



Sassari, 11 febbraio 2020

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
1° LIVELLO
SASSARI – 2020

Oggetto: variazione sede Corso 1° liv. Sassari

Gent.mi Associati,

le richieste di partecipazione al Corso di 1° livello per Sommelier hanno superato le più felici aspettative, e le sale dell'Hotel Carlo Felice non riuscirebbero ad ospitarci tutti;

per non privare nessuno dell'opportunità di fruire dell'intero percorso formativo nei tempi programmati, abbiamo perciò deciso di spostarne la sede di svolgimento presso

l' Hotel Grazia Deledda
viale Dante Alighieri 47, Sassari,
stesso orario, ore 19.30.

La sala "Candelieri", in cui allestiremo la reception per le registrazioni e in cui si terranno le lezioni dell'intero Corso, è situata al 1° piano.

Parcheggio auto: l'Hotel mette a disposizione dei corsisti un parcheggio multipiano (su 3 livelli) con accesso da viale Dante; il cancello di ingresso normalmente viene tenuto chiuso; verrà lasciato aperto per noi da 15' prima a 15' dopo l'inizio delle lezioni (dalle 19.15 alle 19.45), così da consentirci un rapido ingresso;

dopo tale orario si dovrà richiederne l'apertura dal citofono.

Eccezionalmente giovedì 13, primo giorno di lezione dedicato anche alle operazioni di registrazione, il cancello verrà aperto alle ore 19.00.

Per ora è tutto, a dopodomani.

Un caro saluto

Pier Paolo Fiori

Delegazione AIS Sassari



CALENDARIO DEL CORSO PER SOMMELIER

1° LIVELLO 2020

SASSARI, Hotel Grazia Deledda, ore 19.30

Programmazione PRIMO LIVELLO			
Lezione	Data	Argomento	Relatore
2	13/02/2020	VITICOLTURA	Sommelier <i>Pier Paolo Fiori</i>
3	20/02/2020	ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO	Enologo <i>Gaetano La Spina</i>
1	21/02/2020	LA FIGURA DEL SOMMELIER	Sommelier <i>Andrea Balleri</i>
4	27/02/2020	ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO	Enologo <i>Gaetano La Spina</i>
5	04/03/2020	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	Sommelier <i>Manuela Cornelli</i>
6	05/03/2020	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	Sommelier <i>Manuela Cornelli</i>
7	06/03/2020	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sommelier <i>Manuela Cornelli</i>
8	12/03/2020	SPUMANTI	Sommelier <i>Pier Paolo Fiori</i>
9	13/03/2020	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	Sommelier <i>Pier Paolo Fiori</i>
10	25/03/2020	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Sommelier <i>Roberto Dessanti</i>
14	26/03/2020	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Sommelier <i>Andrea Balleri</i>
11	02/04/2020	ENOGASTRONOMIA (approfondimento)	Sommelier <i>Roberto Dessanti</i>
12	09/04/2020	BIRRA	Sommelier <i>Antonio Furesi</i>
13	30/04/2020	DISTILLATI E LIQUORI	Sommelier <i>Antonio Furesi</i>
16	14/05/2020	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	Sommelier <i>Giuseppina Pilloni</i>
15	da definire	VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Sommelier <i>Pier Paolo Fiori</i>

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.
Le lezioni si terranno in via prevalente presso la sede indicata.

DIRETTORE DEL CORSO: *Sommelier Pier Paolo Fiori*

DIRETTORE DEL SERVIZIO: *Sommelier Salvatore Circosta*

REFERENTE DIDATTICO: *Sommelier Giuseppina Pilloni*

Sede centrale della Sardegna

Via S. Tommaso d'Aquino, 18 - Torre Arancio
09134 Cagliari
tel. 070.6402316 - fax 070.6402316

Delegazione di Sassari

sassari@ais-sardegna.it
via P.ssa Iolanda, 23 - 07100 Sassari
tel. 349.7143127

www.ais-sardegna.it

segreteria@ais-sardegna.it