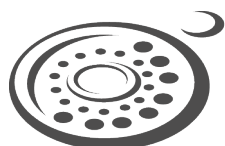


Quando si parla di Sommelier
l'Associazione è immediata.



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965



Associazione Italiana Sommelier

ABRUZZO

Delegazione di PESCARA

Inizio del

CORSO DI SOMMELIER

I LIVELLO

2 Febbraio 2022

DOVE

Ristorante "Tatobbe"

Corso E. Alessandrini, 37 /1- Penne (PE)

INFO:

Somm. Tommaso Di Giacomo 3337511547

Somm. Daniele Patacchini 3802179571

WWW.AISABRUZZO.IT

FACEBOOK : AIS CORSO DELLE TERRE VESTINE

CALENDARIO LEZIONI

-LA FIGURA DEL SOMMELIER

MER 2 FEB -19:30/22:00

-VITICOLTURA

MER 9 FEB-19:30/22:00

-ENOLOGIA 1

MER 16 FEB-19:30/22:00

-ENOLOGIA 2

MER 23 FEB -19:30/22:00

-DEG. 1 VISIVO

MER 2 MAR -19:30/22:00

-DEG. 2 OLFATTIVO

MER 9 MAR 19:30/22:00

-DEG. 3 GUSTO-OLFATTIVO

LUN 14 MAR-19:30/22:00

- BIRRA

MER 23 MAR -19:30/22:00

-SPUMANTI

MER 30 MAR-19:30/22:00

- DISTILLATI E LIQUORI

LUN 4 APR-19:30/22:00

- PASSITI E LIQUOROSI

MER 13 APR-19:30/22:00

- LEGISLAZIONE

MER 20 APR -19:30/22:00

- LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

MER 27 APR -19:30/22:00

- VISITA IN CANTINA

VEN 29 APR -da/stabilire

- ESAME ONLINE

LUN 2 MAG- 19.30

- AUTOVERIFICA

MER 4 MAG-19:30/22:00

Il calendario può essere soggetto ad eventuali modifiche al momento non prevedibili

1° LIVELLO CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER ASPIRANTI SOMMELIER– DELEGAZIONE DI PESCARA Avvisiamo tutti coloro che avessero piacere di inserirsi nello straordinario mondo del VINO, che MERCOLEDÌ 02 FEBBRAIO 2022 si svolgerà il PRIMO LIVELLO di QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE per SOMMELIER presso la sala del ristorante “TATOBBE di Penne (PE) in Corso E. Alessandrini, 37. L’A.I.S. Associazione Italiana Sommelier, nasce più di 50 anni fa, precisamente il 7 luglio 1965 ed è l’unica associazione del settore ad essere stata riconosciuta in Italia per Decreto del Presidente della Repubblica. Il corso approfondirà argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che spazieranno dal primo contatto con il vitigno fino all’organizzazione e alla gestione della cantina. L’intero programma di studio prevede la frequentazione ed il superamento di TRE specifici livelli al termine dei quali, superato un esame scritto, pratico e orale, verrà consegnato L’ATTESTATO PROFESSIONALE di SOMMELIER.

Programma del 1° livello di corso:

MER 2 FEB—19.30/22.00—ACCOGLIENZA E LA FIGURA DEL SOMMELIER

MER 9 FEB –19:30/22:00– VITICOLTURA

MER 16 FEB –19:30/22:00- ENOLOGIA 1

MER 23 FEB –19:30/22:00- ENOLOGIA 2

MER 2 MAR –19:30/22:00– DEGUSTAZIONE 1 ESAME VISIVO

MER 9 MAR –19:30/22:00– DEGUSTAZIONE 2 ESAME OLFATTIVO

LUN 14 MAR –19:30/22:00- DEGUSTAZIONE 3 ESAME GUSTO-OLFATTIVO

MER 23 MAR –19:30/22:00- BIRRA

MER 30 MAR –19,30/22:00 SPUMANTI

LUN 4 APR–19:30/22:00- DISTILLATI E LIQUORI

MER 13 APR –19:30/ 22:00– PASSITI

MER 20 APR—19:30/22:00—LEGISLAZIONE

MER 27 APR—19:30/22:00—LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

VEN 29 APR - ---/ --- - VISITA IN CANTINA

LUN 2 MAG 19.30 ESAME ONLINE

MER 4 MAG– 19.30/22.00 AUTOVERIFICA

Le lezioni si svolgeranno di norma, sempre dalle 19:30 alle 22:00, con obbligo di firma, e al superamento della seconda assenza sarà necessario recuperarla alla prima lezione disponibile. La quota di partecipazione, che comprende borsa con bicchieri da degustazione, cavatappi e i libri di ogni corso, è la seguente: € 530.00 (1°livello) - € 530.00 (2°livello) - € 680.00 (3°livello); E’ possibile acquistare solo il primo livello, e quindi i successivi livelli al prezzo indicato (salvo aumenti successivi), oppure il pacchetto (3x1) completo di tutti e tre i livelli, che naturalmente prevede uno sconto sul totale, oltre a garantire da eventuali aumenti, al prezzo di € 1.600.00 pagabile anche in un massimo di 6 rate, e precisamente: 1) € 300 al momento dell’iscrizione al 1° livello; 2) € 250 entro la quinta lezione del 1° livello; 3) € 200 entro la fine del 1° livello; 4) € 300 al momento dell’iscrizione al 2° livello; 5) € 200 entro la quinta lezione del 2° livello; 6) € 350 al momento dell’iscrizione al 3° livello. In aggiunta, va considerata la quota associativa nazionale AIS di € 90.00 valevole per tutto l’anno 2022 che prevede lo stemma AIS da giacca, le riviste trimestrali e la guida annuale VITAE.