



AIS Abruzzo

Associazione Italiana Sommelier

1° LIVELLO CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER ASPIRANTI SOMMELIER presso l'Enoteca Regionale d'Abruzzo, Corso Matteotti, 1, Palazzo Corvo 66026 Ortona, Chieti

-Iscrizione al corso:

La consegna del materiale didattico è prevista per il giorno 6 Ottobre dalle ore 19,00 alle 19,30 presso l'Enoteca Regionale d'Abruzzo, Corso Matteotti, 1, Palazzo Corvo, Ortona. Per motivi organizzativi è **gradita una prenotazione al Delegato AIS Chieti, Sommelier Prof.sta Adriana Terreri 349 0647459, e-mail a.terreri@virgilio.it o al Direttore di corso, Sommelier Prof.sta Alberta Orlandi 328 7580124, oppure alla sede AIS Abruzzo tel. 085.4503074, info@aisabruzzo.it**

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 verrà consegnato L'ATTESTATO PROFESSIONALE di SOMMELIER.

- Quota Iscrizione:

La quota di partecipazione, che comprende borsa con bicchieri da degustazione, cavatappi e i libri di ogni corso, è la seguente:

€ 550.00 (1°livello) - € 550.00 (2°livello) - € 700.00 (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 prevede uno sconto sul totale, oltre a garantire da eventuali aumenti, al prezzo di € 1.660.00 pagabile anche in un massimo di 6 rate, e precisamente:

1) € 300 al momento dell'iscrizione al 1° livello; 2) € 270 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) € 220 entro la quinta lezione del 2° livello; 6) € 370 al momento dell'iscrizione al 3° livello. In aggiunta, va considerata la quota associativa nazionale AIS di € 90.00 valevole per tutto l'anno 2023 che comprende lo stemma AIS da giacca, le riviste trimestrali e la guida annuale VITAE.

IL PRIMO ACCONTO VERSATO, PER POTER RICEVERE IL MATERIALE DIDATTICO, NON POTRA' PREVEDERE UNA SOMMA INFERIORE AI 250,00 EURO, OLTRE ALLA QUOTA ASSOCIATIVA – IL SALDO, DOVRA' ESSERE EFFETTUATO ENTRO LA 7° LEZIONE DI MERCOLEDI' 17 NOVEMBRE 2022.

- Calendario Lezioni corso di 1° livello, con orario serale 20:00/22:30:

1. 06/10/2022 La figura del sommelier
2. 13/10/2022 Viticoltura
3. 20/10/2022 Enologia 1
4. 27/10/2022 Enologia 2
5. 03/11/2022 Tecnica della degustazione 1
6. 10/11/2022 Tecnica della degustazione 2
7. 17/11/2022 Tecnica della degustazione 3
8. 24/11/2022 Spumanti
9. 01/12/2022 Passiti
10. 12/01/2023 Legislazione
11. 17/01/2023 Birre
12. 19/01/2023 Distillati
13. 26/01/2023 Le funzioni del sommelier
14. 31/01/2023 Visita in cantina

- Esame online 01/02/2023 Ore 20:00

15. 02/02/2023 Autoverifica