



CORSO DI PRIMO LIVELLO PER ASPIRANTI SOMMELIER
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
A.I.S. Emilia - Delegazione di Piacenza

<http://www.aisemilia.it>

Il corso si svolgerà dal 20 settembre al 13 dicembre 2016 presso:

Centro Servizi Gariga, Ristorante Galileo - Via G. Galilei, 3 - Gariga di Podenzano (PC)

Le lezioni avranno inizio alle ore 21:00 fino alle 23:15 circa

La quota di partecipazione complessiva è di **€ 630,00** e comprende la fornitura di una valigetta con i bicchieri da degustazione, i testi didattici A.I.S., il quaderno con le schede per l'analisi sensoriale dei vini ed altri accessori.

Tale quota comprende l'iscrizione obbligatoria all'Associazione Italiana Sommelier (che attualmente è di **€ 80,00**) con validità a tutto il 2017 e che dà diritto a ricevere la guida annuale ai migliori vini d'Italia "Vitae", la rivista associativa trimestrale "Vitae" la guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, L'ingresso agevolato al Vinitaly oltre a sconti su eventi regionali e/o provinciali.

Le iscrizioni si accettano previo pagamento mediante Bonifico al conto intestato a:

Associazione Italiana Sommelier AIS Emilia Delegazione di Piacenza

IBAN: IT07L0638513009100000009332

Le iscrizioni saranno accettate fino al raggiungimento dei posti disponibili ed eventuali esclusi verranno interamente rimborsati per l'importo versato.

Le iscrizioni sono da effettuarsi entro il 13 settembre 2016

Si prega di indicare il nominativo di chi effettua il versamento e di conservare la ricevuta del bonifico, poichè verrà richiesta alla registrazione dei corsisti, alla prima lezione, per la quale si raccomanda di presentarsi un'ora prima.

Si prega di inviare una mail di conferma iscrizione, con nr. cellulare a: maxmod@alice.it

Si prega di presentarsi presso il Galileo il 14 settembre dalle 20:30 per verifica iscrizioni.

Programma:

Data	Nr.	Lezione	Relatore
martedì 20 set 2016	1	LA FIGURA DEL SOMMELIER	Derba Giovanni
martedì 27 set 2016	2	VITICOLTURA	Modè Massimo
martedì 4 ott 2016	3	ENOLOGIA - La produzione del vino	Barison Annalisa
martedì 11 ott 2016	4	ENOLOGIA - I componenti del vino	Barison Annalisa
martedì 18 ott 2016	5	TECNICA della degustazione - Esame visivo	Zini Laura
martedì 25 ott 2016	6	TECNICA della degustazione - Esame olfattivo	Zini Laura
mercoledì 2 nov 2016	7	TECNICA della degustazione - Esame gustativo	Zini Laura
martedì 8 nov 2016	8	ENOLOGIA - Vini Spumanti	Barison Annalisa
giovedì 17 nov 2016	9	ENOLOGIA - Vini Passiti	Barison Annalisa
lunedì 21 nov 2016	10	LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE	Sburlino Diego
mercoledì 23 nov 2016	11	BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI	Cerfogli Carmen
martedì 29 nov 2016	12	ALTRI DISTILLATI	Cerfogli Carmen
martedì 6 dic 2016	13	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Compiani Annamaria
sabato 10 dic 2016	14	VISITA AD UN'AZIENDA VITIVINICOLA	Modè Massimo
martedì 13 dic 2016	15	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE	Zini Laura

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a:

Massimo Modè cell. 335/7802573 e-mail: maxmod@alice.it

Sabrina Calza cell. 347/5600802 e-mail: sbrii@outlook.com