

PROGRAMMA CORSO 1° LIVELLO 02/02/2022

<u>LEZIONE</u>	<u>DATA</u>	<u>POM</u>	<u>SERA</u>
LA FIGURA DEL SOMMELIER	mercoledì 2 febbraio 2022	15.30	20.30
VITICOLTURA	mercoledì 9 febbraio 2022	15.30	20.30
ENOLOGIA, LA PRODUZIONE DEL VINO	mercoledì 16 febbraio 2022	15.30	20.30
ENOLOGIA, I COMPONENTI DEL VINO	mercoledì 23 febbraio 2022	15.30	20.30
TECNICA DEGUTAZIONE, ESAME VISIVO	mercoledì 2 marzo 2022	15.30	20.30
TECNICA DEGUSTAZIONE ESAME OLFATTIVO	mercoledì 9 marzo 2022	15.30	20.30
TECNICA DEGUSTAZIONE ESAME GUSTO/OLFATTIVO	mercoledì 16 marzo 2022	15.30	20.30
SPUMANTI	mercoledì 23 marzo 2022	15.30	20.30
VINI PASSITI, MUFFATI, LIQUOROSI, ICE WINE	mercoledì 30 marzo 2022	15.30	20.30
BIRRA	mercoledì 6 aprile 2022	15.30	20.30
DISTILLATI E LIQUORI	mercoledì 13 aprile 2022	15.30	20.30
VISITA AD UN AZIENDA VITIVINICOLA	mercoledì 20 aprile 2022	15.30	20.30
IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	mercoledì 27 aprile 2022	15.30	20.30
LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	mercoledì 4 maggio 2022	15.30	20.30
APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE	mercoledì 11 maggio 2022	15.30	20.30

INFORMAZIONI GENERALI

Il corso si svolge su due sessioni distinte. Quando si invia la domanda di iscrizione, va segnalata la scelta relativa alla sessione, relativa alla frequenza se pomeridiana o serale.

In caso di necessità, previo richiesta e disponibilità posti, è possibile frequentare qualche lezione del turno non scelto, invertendo occasionalmente la frequenza al corso.

Alla prima lezione viene consegnato il materiale didattico che comprende, un kit di testi contenente un libro sulla tecnica di degustazione, un libro sul mondo del sommelier, un libretto per le annotazioni che comprende anche le schede tecniche di degustazione e una valigetta 24 ore contenente 4 bicchieri da degustazione e un cavatappi spagnolo

I dati della domanda di iscrizione servono per la registrazione al corso e per l'iscrizione all'associazione come socio. Documenti che precompilati poi firmerete alla prima lezione.

L'indirizzo di residenza che viene indicato nella domanda di iscrizione, sarà utilizzato per la spedizione di tutte le pubblicazioni collegate alla quota associativa, che sono: la guida annuale Vitae, le 4 riviste Vitae, le due riviste Viniplus

Molto importante la correttezza dell'indirizzo mail che utilizzeremo per inviare i quiz che sono allenamento/formazione inviati al termine di ogni lezione via mail

Nel caso si facessero assenze, le stesse lezioni potranno essere recuperate solo nel corso successivo

I riferimenti di delegazione sono i seguenti

PER I CORSI : Alessandro Caccia 329/4381301 mail alessandro.caccia@aislombardia.it

PER EVENTI: Ais Brescia 327/2360730 mail: prenota.aisbrescia@gmail.com

per ricevere le comunicazioni, sia relative ai corsi che agli eventi, serve memorizzare i due numeri sopraccitati. Le comunicazioni le facciamo via whatsapp in broadcast

SITO: www.aisitalia.it - per iscriversi ad educational necessario per i quiz di allenamento a fine corso

SITO: www.aisbrescia.it - possibilità di iscriversi alla newsletter settimanale inviata il mercoledì

SITO: www.aislombardia.it - possibilità di iscriversi alla newsletter settimanale inviata il venerdì