

PROGRAMMA CORSO 1° LIVELLO 20/09/2021

<u>LEZIONE</u>	<u>DATA</u>	<u>MATT</u>	<u>POM</u>	<u>SERA</u>
LA FIGURA DEL SOMMELIER	lunedì 20 settembre 2021		15.30	20.30
VITICOLTURA	lunedì 27 settembre 2021		15.30	20.30
ENOLOGIA, LA PRODUZIONE DEL VINO	lunedì 4 ottobre 2021		15.30	20.30
ENOLOGIA, I COMPONENTI DEL VINO	lunedì 11 ottobre 2021		15.30	20.30
TECNICA DEGUTAZIONE, ESAME VISIVO	lunedì 18 ottobre 2021		15.30	20.30
TECNICA DEGUSTAZIONE ESAME OLFATTIVO	mercoledì 20 ottobre 2021		15.30	20.30
TECNICA DEGUSTAZIONE ESAME GUSTO/OLFATTIVO	lunedì 25 ottobre 2021		15.30	20.30
SPUMANTI	mercoledì 3 novembre 2021		15.30	20.30
VINI PASSITI, MUFFATI, LIQUOROSI, ICE WINE	lunedì 8 novembre 2021		15.30	20.30
BIRRA	lunedì 15 novembre 2021		15.30	20.30
DISTILLATI E LIQUORI	mercoledì 17 novembre 2021		15.30	20.30
VISITA AD UN AZIENDA VITIVINICOLA	lunedì 22 novembre 2021		15.30	20.30
IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	lunedì 29 novembre 2021		15.30	20.30
LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	lunedì 6 dicembre 2021		15.30	20.30
APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE	lunedì 13 dicembre 2021		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 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 sopracitati. Le comunicazioni le facciamo via whatsapp in broadcast

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