



**dal 16 GENNAIO 2018
al 19 APRILE 2018**
dalle 20.30 alle 23.00

Sede del Corso
FILITEA
Via 1° MAGGIO, 56
ANCONA

INFO: ancona@aismarche.it
(entro il 6 gennaio)
Direttore di corso:
Margherita Mazzantini
338.6049830

**QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER
SOMMELIER**
PRIMO LIVELLO
ANCONA

Associazione Italiana Sommelier
Marche
Delegazione di ANCONA

CALENDARIO DELLE LEZIONI*

MARTEDÌ	16 GENNAIO	LA FIGURA DEL SOMMELIER
MARTEDÌ	23 GENNAIO	VITICOLTURA
MARTEDÌ	30 GENNAIO	ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO
MARTEDÌ	6 FEBBRAIO	ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO
MARTEDÌ	13 FEBBRAIO	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO
MARTEDÌ	20 FEBBRAIO	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
MARTEDÌ	27 FEBBRAIO	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO
MARTEDÌ	6 MARZO	SPUMANTE
MARTEDÌ	13 MARZO	VINI PIASTI, VENDemmIA TARDIVA, MURRATI, ICEWINE, LUGOCROSI, ANCHWITZKAT
MERCOLEDÌ	21 MARZO	ENOGRAFIA NAZIONALE E LEGISLAZIONE
MARTEDÌ	27 MARZO	BIRRA
MARTEDÌ	3 APRILE	DISTILLATI E LIQUORI
LUNEDÌ	9 APRILE	IL SERVIZIO, LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
SABATO	14 APRILE	VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA
GIOVEDÌ	19 APRILE	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOCERTIFICAZIONE

* Il presente calendario potrebbe subire delle variazioni

* AZIENDA INCLUSO:
Comprende: 1 bottiglino, 1 quaderno di degustazione, 1 valigetta con quattro bicchieri, 1 vino in degustazione ogni lezione, oltre all'aula coperta.
Per la partecipazione al 1° livello e ai successivi livelli è indispensabile l'iscrizione annuale all'Associazione Italiana Sommelier - A.I.S. (che garantisce la partecipazione a tutte le attività associative, nonché la ricezione delle riviste e guide regionali e nazionali).
Per saperne di più visitate il sito <http://www.aisitalia.it/aisc> oppure al numero 800.000.000.
L'iscrizione al corso dovrà essere versata, integralmente, entro la terza lezione.
Il corso si articolerà con un minimo 20 lezioni.

L'Associazione Italiana Sommelier Marche-Delegazione di Ancona apre in grande il 2018 con il Corso di qualificazione professionale per Sommelier di I livello. Da oggi 16 gennaio parte infatti l'interessante corso che approfondirà argomenti come viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi della professionalità del Sommelier, a partire dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina. Il programma di studio permette di entrare nell'affascinante mondo del vino, dominato da buongusto e raffinatezza. Incontri e serate in ristoranti selezionati, visite ad Aziende vitivinicole, viaggi-studio nell'alta enogastronomia, si intrecciano con cultura, storia e business creando nuove opportunità di realizzazione professionale. Il corso che partirà con la prima lezione in programma per martedì 16 gennaio 2018 e terminerà il 19 aprile, si terrà ad Ancona presso Filotea, via 1° Maggio n.56, con cadenza settimanale ed orari dalle 20:30 alle 23:00. Per la partecipazione al 1° livello ed ai successivi livelli è indispensabile l'iscrizione annuale all'Associazione Italiana Sommelier che permetterà la partecipazione a tutte le attività associative, nonché la ricezione delle riviste e guide regionali e nazionali. Ulteriori informazioni si possono avere contattando la Direttrice del Corso, Margherita Mazzantini al 338-6049830 oppure inviando una e-mail all'indirizzo ancona@aismarche.it.

da Ais Marche