

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del  
 Delegazione del Cilento e Vallo di Diano

Livello **primo**  
**Paestum**

Data	Argomento della Lezione	RELATORE
18/10/16	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	NICOLETTA GARGIULO
25/10/16	2 - VITICOLTURA	MARIA SARNATARO
01/11/16	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO	ANGELO VALENTINO
08/11/16	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO	ANGELO VALENTINO
15/11/16	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO	PINTORE LUCIA
21/11/16	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	PINTORE LUCIA
22/11/16	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE : ESAME GUSTATIVO	PINTORE LUCIA
29/11/16	8- GLI SPUMANTI	MARIA SARNATARO
06/12/16	9 VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	MARIA SARNATARO
13/12/16	10 – IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	ALESSANDRO PALMIERI
20/12/16	11– LE BIRRE E DISTILLATI	POLLIO GABRIELE
10/01/17	12 – ALTRI DISTILLATI	FUSCO ANTONIO
17/01/17	13- FUNZIONI DEL SOMMELIER	NICOLETTA GARGIULO
21/01/17	14 – VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	MARIA SARNATARO
24/01/17	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	Maglio Angelo

Il Direttore del corso  
 MARIA SARNATARO

Il Presidente di sezione  
 NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso	Hotel Cerere
Orario del corso	18 25
Numero dei partecipanti	



Associazione Italiana Sommelier  
**SEZIONE TERRITORIALE DELLA CAMPANIA**

**DELEGAZIONE A.I.S. DEL PARCO NAZIONALE DEL CILENTO E VALLO DI DIANO**  
**DOMANDA DI ISCRIZIONE**

**Corso di qualificazione professionale per SOMMELIER di I Livello Paestum**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Residenza \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_\_ Luogo di nascita \_\_\_\_\_

Attività \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Chiede

di iscriversi al Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier di I° Livello, che sarà attivato prossimamente presso l'Hotel CERERE via Laura Mare Paestum tel. 0828851751 PAESTUM

Il corso avrà luogo solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti, nel caso tale numero non venga raggiunto la quota versata verrà interamente restituita. Costo del corso: 530 € ( € 450,00 + € 80,00 quota associativa AIS). E' possibile effettuare un unico versamento o suddividere il pagamento in tre quote. Nel caso si opti per il versamento in tre quote il primo versamento di 180 € deve essere effettuato entro l'11 ottobre (incontro di presentazione del corso), il secondo di 180 € entro il 18 novembre e il terzo di 170 € entro il 18 dicembre. Nel caso in cui per motivi personali si decidesse di non seguire più il corso dovranno, comunque, essere completati i versamenti. Il versamento o i versamenti dovranno essere intestati a :

**Associazione Sommelier Campania**

**Codice IBAN**

**IT 41 Z 05387 40260 00002464227**

**BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA – SORRENTO**

**causale: Corso AIS I Livello Paestum**

**Segreteria A.I.S. Campania Tel 0823345188 e-mail [info@sommeliercampania.it](mailto:info@sommeliercampania.it)**

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE CONTATTARE il**

**Direttore del Corso Dott.ssa Maria Sarnataro 3389296146 –  
[masarnat@tiscali.it](mailto:masarnat@tiscali.it)**

**Orario** in cui si svolgerà il corso

18-20

Si prevede di partire con il corso il giorno 18/10/16

Il corso prevede in totale 15 incontri a cadenza settimanale  
(in prevalenza di martedì)

Data ipotizzata di fine corso 24/01/2015

Acconsento al trattamento dei miei dati personali in conformità alla L.196/2003.

**Data** \_\_\_\_\_

**Firma per accettazione** \_\_\_\_\_

**da restituire via fax 097461452 oppure via mail a : [masarnat@tiscali.it](mailto:masarnat@tiscali.it)**