



## **COSTI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - PRIMO LIVELLO**

### **ISCRIZIONE ALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER:**

La quota di iscrizione annuale all'A.I.S. è di **80.00 euro**.

L'iscrizione all'A.I.S. è obbligatoria per poter partecipare a tutte le attività che essa svolge: diritto all'elettorato attivo e passivo, corsi di qualificazione professionale, congressi nazionali ed internazionali, manifestazioni sociali, degustazioni e visite a cantine.

La quota dà diritto a:

- La tessera annuale di iscrizione
- Il volume "Vitae La Guida Vini" in uscita a novembre, del costo di circa 35euro.
- L'abbonamento annuale alla rivista "Vitae" - pubblicazione ufficiale dell'A.I.S.
- Il distintivo e il Tasvin dell'associazione verranno consegnati insieme al diploma dopo il superamento dell'esame al termine del terzo livello
- L'aggiornamento su tutte le manifestazioni che l'A.I.S. organizza o alle quali partecipa.

### **ISCRIZIONE AL I° CORSO:**

La quota di iscrizione al corso è di **450,00 euro** da versare con bonifico bancario alla sede regionale.

La quota comprende:

- 14 lezioni teoriche e pratiche ed 1 lezione di autoverifica per accedere al Corso di 2° Livello.
- I libri di testo.
- Una valigetta contenente i testi ed un set di bicchieri da degustazione
- Quaderno-vademecum per le degustazioni personali.
- La degustazione di diversi vini campione nel corso delle lezioni pratiche.

La frequenza è obbligatoria per poter sostenere la lezione di autoverifica finale.

**(a tutt'oggi)**

**ISCRIZIONE AL II° CORSO: € 480,00**

**ISCRIZIONE AL III° CORSO: € 590,00 (abbinamento cibo-vino)**



Associazione Italiana Sommelier  
SEZIONE TERRITORIALE DELLA CAMPANIA

Costituita il 7 Luglio 1965 e riconosciuta  
con D.P.R. in data 6 aprile 1973 n. 539  
Socio fondatore e Membro di  
Worldwide Sommelier Association

## **Corso Professionale di Primo Livello per Aspiranti Sommeliers Maiori 2016** **C/O Istituto Alberghiero ISIS P.COMITE Via Nuova Chiunzi - Maiori (SA)**

*Egredi Candidati Aspiranti Sommelier*

L'effettiva Vs Iscrizione al Corso avviene solo ed esclusivamente dopo il versamento di euro 530,00 (costo del corso 450,00 + 80,00 quota associativa valida per tutto il 2017) tramite bonifico bancario o postale entro il 30 di ottobre 2016.

**Totale del versamento euro 530,00**

**alla causale scrivere:**

**il proprio nome e cognome "dell'iscritto al corso"**

**e aggiungere I livello Maiori + quota**

*I DATI PER IL BONIFICO SONO I SEGUENTI :*

**ASSOCIAZIONE SOMMELIER CAMPANIA**

**IT 41 Z 05387 40260 000002464227**

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

All'incontro della prima lezione **"ore 15,00"** portate con voi la ricevuta del bonifico, una penna e un blocchetto/quaderno per gli appunti personali.

Inoltre per compilare il modulo di iscrizione avete bisogno:

- Indirizzo di residenza esatto (dove vi spediranno guida, rivista e tessera)
- Indirizzo mail personale (dove vi arriveranno tutte le comunicazioni inerenti le attività associative regionali e nazionali)
- Cellulare (per comunicazioni importanti e urgenti esclusivamente inerenti il corso)
- Codice Fiscale (per fornirvi la ricevuta fiscale)
- Partita IVA, Intestazione e Indirizzo Fiscale (per coloro che scaricano la ricevuta fiscale sulle attività)
- Si precisa che la ricevuta fiscale sarà esclusivamente relativa al costo del corso euro 450,00 poiché le 80,00 euro sono la quota associativa annuale dell'Associazione Italiana Sommelier.

Coloro che hanno problemi con la contabilità fiscale mi contatteranno per stabilire un diverso versamento della quota associativa e del corso 345 3807002.

Il Delegato e direttore del corso per la Costa d'Amalfi  
Antonio Amato

SEDE REGIONALE  
Viale delle Querce Coop. Casa Caserta Uno  
81023 Caserta  
Tel/fax 0823/345188  
www.aiscampania.it  
info@aiscampania.it



## Programma delle lezioni

Data	Argomento della Lezione	Relatore/Degustatore
04/11/16 Venerdì	<b>1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER</b>	Gargiulo Nicoletta Ore 15,00
08/11/16 Martedì	<b>2 – VITICOLTURA</b>	Sarnataro Maria Ore 15,30
11/11/16 Venerdì	<b>3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO</b>	Valentino A.A. / Amato Ore 15,30
15/11/16 Martedì	<b>4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO</b>	Valentino A.A. / Amato Ore 15,30
18/11/16 Venerdì	<b>5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO</b>	Matarazzo Nicola Ore 15,30
22/11/16 Martedì	<b>6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO</b>	Matarazzo Nicola Ore 15,30
25/11/16 Venerdì	<b>7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO</b>	Matarazzo Nicola Ore 15,30
29/11/16 Martedì	<b>8 – SPUMANTI</b>	Sarnataro Maria Ore 15,30
02/12/16 Venerdì	<b>9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI</b>	Sarnataro Maria Ore 15,30
06/12/16 Martedì	<b>10 – LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE</b>	Matarazzo Nicola Ore 15,30
09/12/16 Venerdì	<b>11 – BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI</b>	Del Franco Antonio Ore 15,30
13/12/16 Martedì	<b>12 – ALTRI DISTILLATI</b>	Del Franco Antonio Ore 15,30
16/12/16 Venerdì	<b>13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER</b>	Gargiulo Nicoletta Ore 15,30
17-12-16 Sabato	<b>14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA</b>	Amato Antonio Tutta la giornata
20/12/16 Martedì	<b>15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE</b>	Matarazzo Nicola Ore 15,30

**NOTA: il suddetto calendario potrebbe subire qualche variazione di orari o date in caso di necessità organizzative.**