

## Associazione Italiana Sommelier

Toscana - Delegazione di Lucca

# Corso per Sommelier 2022

1° Livello – Tecnica della degustazione

## Prerequisiti

- Iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier € 90,00 (Online)
- Pagamento del Corso € 590,00 (quota intera) o pagamento rateale € 200,00 (I<sup>a</sup> rata), anche il pagamento della quota Corso si effettua online ([www.aistoscana.it](http://www.aistoscana.it))
- Essere in regola con il Green Pass

## Iscriversi è facile, veloce ed è online

[www.aistoscana.it](http://www.aistoscana.it)

Per l'iscrizione e i pagamenti collegati a questo link:

<https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10LU12022LV1030>

Per qualsiasi informazione o chiarimento invia una mail a

[delegato.lucca@aistoscana.it](mailto:delegato.lucca@aistoscana.it) o un messaggio al 348.6516050

## **È possibile iscriversi a partire dal 3/1/2022**

### 1° step: diventare socio/a AIS

- Inserire i dati anagrafici nel Portale AIS
- Pagare la quota annuale di € 90,00
- Memorizzare nome utente e password

### 2° step: iscrizione al 1° liv. di Lucca

- Con il nome utente e la password scegliere la forma di pagamento del Corso tra quelle disponibili e completare la registrazione al 1° livello di Lucca 2022.



La degustazione e lo studio sono le uniche strade che portano alla conoscenza del vino

## Calendario

Nella sala auditorium del prestigioso Grand Hotel Guinigi di Lucca avranno luogo gli incontri e le lezioni del primo livello del Corso per Sommelier. Inizio lezioni 20:30.

- |                    |                    |  |
|--------------------|--------------------|--|
| 1. Lunedì          | 21 febbraio 2022   | LA FIGURA DEL SOMMELIER                                    |
| 2. Lunedì          | 28 febbraio 2022   | VITICOLTURA  |
| 3. Lunedì          | 7 marzo 2022       | ENOLOGIA – La produzione del vino                          |
| 4. Lunedì          | 14 marzo 2022      | ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del vino            |
| 5. Lunedì          | 21 marzo 2022      | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame visivo                  |
| 6. Lunedì          | 28 marzo 2022      | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame olfattivo               |
| 7. Lunedì          | 4 aprile 2022      | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame gustativo               |
| 8. Lunedì          | 11 aprile 2022     | SPUMANTI   |
| 9. <b>Martedì</b>  | 19 aprile 2022     | VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI                   |
| 10. <b>Martedì</b> | 26 aprile 2022     | IL VINO E LE SUE LEGGI                                     |
| 11. Lunedì         | 2 maggio 2022      | BIRRA  |
| 12. Lunedì         | 9 maggio 2022      | DISTILLATI E LIQUORI                                       |
| 13. <b>Sabato</b>  | 14 maggio 2022 (*) | Visita azienda vitivinicola Toscana (*) data da confermare |
| 14. Lunedì         | 16 maggio 2022     | LE FUNZIONI DEL SOMMELIER                                  |
| 15. Lunedì         | 23 maggio 2022     | Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione       |

## Sessione serale e pomeridiana

Il Corso di 1° livello a Lucca è previsto nella sessione serale dalle ore 20:30 alle ore 22:30. La doppia sessione che prevede un appuntamento in aula anche nel pomeriggio dalle ore 15:30 alle ore 17:30 sarà attivata solamente se raggiunto un numero congruo di partecipanti. Coloro che sono interessati solamente alla sessione pomeridiana sono pregati di non effettuare l'iscrizione e il pagamento del Corso e segnalare questa preferenza al Delegato Leonardo Taddei tramite una mail all'indirizzo [delegato.lucca@aistoscana.it](mailto:delegato.lucca@aistoscana.it) o tramite WhatsApp al 348 6516050.



## Costi e pagamenti

**L'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier è di € 90,00 e ha valore per l'anno 2022. Il pagamento è online.**

**Link:**

<https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10LU12022LV1030>

**La regolare iscrizione dà diritto a**

- › Partecipare a tutte le attività organizzate da AIS in Italia e all'estero
- › Partecipare a tutte le attività organizzate da AIS Lucca
- › L'abbonamento annuale alla rivista trimestrale *Vitae*
- › L'abbonamento annuale alla rivista quadrimestrale Sommelier Toscana
- › La guida ai miglior vini d'Italia *Vitae 2023* (in consegna a novembre 2022)
- › La tessera di Socio AIS 2022
- › Scudetto AIS (in stoffa da applicare alla giacca)
- › Agevolazioni e sconti ad importanti manifestazioni nazionali e internazionali
- › [Agevolazioni riservate agli Associati con i locali e le aziende convenzionate](#)

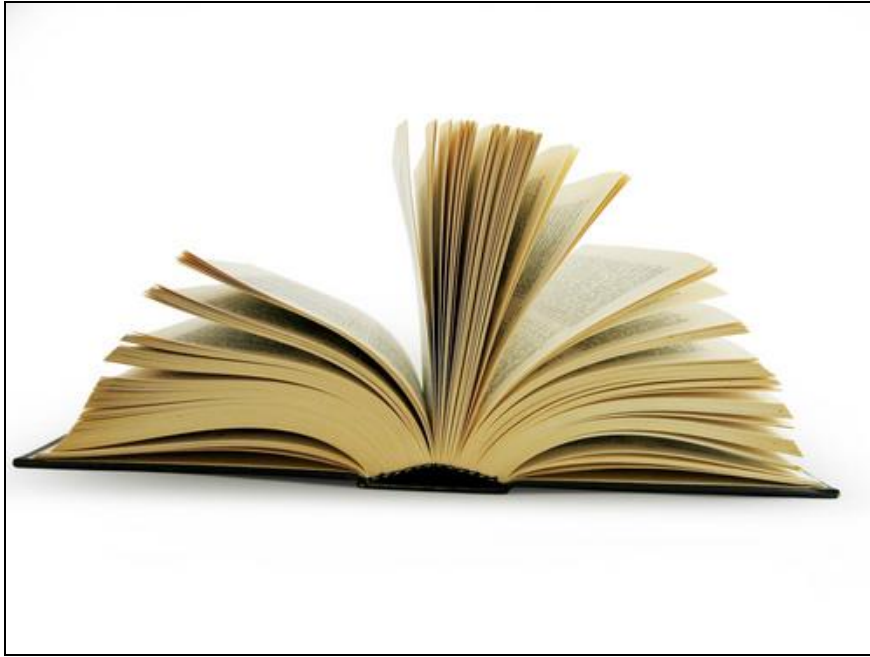
**Il Corso di 1° livello a Lucca prevede il pagamento in un'unica soluzione di € 590,00 e si effettua online. (\*)**

**Link:**

<https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10LU12022LV1030>

**Pagamento Corso (\*)**

Durante la registrazione al portale, arrivati al momento del pagamento del Corso, sarà possibile scegliere di pagare in un'unica soluzione oppure in tre rate rispettivamente di € 200,00 (I rata al momento dell'iscrizione), € 220,00 (II rata dopo 15 giorni) e € 200,00 (III rata dopo 30 giorni). È possibile richiedere la fattura, ma si prega di contattare il Delegato di Lucca per i dati e il calcolo dei nuovi importi che dovranno prevedere l'aggiunta dell'IVA al 22%.



## Materiale didattico

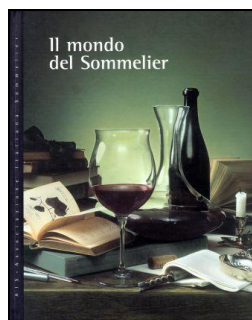
In occasione della prima lezione (lunedì 21 febbraio 2022) sarà consegnato il materiale didattico. La Segreteria di Delegazione è disponibile già a partire dalle ore 19:30 presso il Grand Hotel Guinigi (la lezione inizierà regolarmente alle ore 20:30).

### Materiale didattico in consegna

1. Libro – Il Mondo del Sommelier
2. Libro – La Degustazione
3. Quaderno – Appunti di degustazione
4. Valigetta professionale porta bicchieri
5. N. 4 bicchieri “Bormioli” da degustazione
6. Cavatappi professionale
7. Vari test e altro materiale saranno consegnati durante il Corso



Libri di testo



Valigetta con i bicchieri e il cavatappi

# Protocolli di sicurezza adottati (anti Covid)

Il Corso si svolge in un ambiente sicuro e controllato dalla direzione del Grand Hotel Guinigi che adotta standard di sicurezza molto severi e in aggiunta ci sono i protocolli adottati dai Sommelier della Delegazione di Lucca che organizzano il Corso formativo. In particolare gli standard AIS sono monitorati a livello regionale e prevedono che tutti i partecipanti – compreso i Sommelier assistenti – siano dotati di regolare **Green Pass** che verrà verificato ad ogni accesso. L'**auditorium** in uso presso il Grand Hotel Guinigi è sempre opportunamente **sanificato** prima del nostro arrivo. Ognuno dovrà **indossare la mascherina** e potrà toglierla solamente quando prenderà posto in aula (perché a quel punto sarà opportunamente distanziato). All'arrivo di ogni allievo sarà misurata la **temperatura corporea** e sarà richiesta la **sanificazione delle mani** prima dell'ingresso in aula. Le registrazioni delle presenze e gli altri dati raccolti saranno conservati lo stretto necessario, tenendo conto delle attuali norme sulla **privacy**.

## Riferimenti e contatti

Per qualsiasi chiarimento o informazione contattare

### **Leonardo Taddei - Delegato AIS Lucca**

cellulare 348.6516050

e-mail [delegato.lucca@aistoscana.it](mailto:delegato.lucca@aistoscana.it)

### **Segreteria Organizzativa**

Monica Stefani 338.3964167

Olimpia Bertolucci 340.2447087

Marta da Ponte a Quarto 329.5956545

**facebook** [AIS delegazione di Lucca](#)

**web** [www.aistoscana.it](http://www.aistoscana.it) - [www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)