

Associazione Italiana Sommelier
TOSCANA

Corso per Sommelier 2023

P I S A

1° Livello – Tecnica della degustazione

Prerequisiti

1. Essere iscritti all'Associazione Italiana Sommelier per l'anno 2023 (€ 90,00 pagamento online; vedere il paragrafo "Costi e pagamenti").
2. Aver effettuato il pagamento del Corso di 1° livello 2023 di Pisa (€ 590,00 online a saldo della quota intera o in caso di rateizzazione, della prima rata di € 200,00; vedere il paragrafo "Costi e pagamenti").

Iscriversi è facile, veloce e online

www.aistoscana.it

Per iscriverti all'Associazione Italiana Sommelier e al Corso di 1° livello di Pisa con i relativi pagamenti online, clicca sul link:

<https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10PII2023LV1040>

Per qualsiasi informazione o chiarimento scrivi a delegato.pisa@aistoscana.it o invia un messaggio al 348.6516050

È possibile iscriversi al portale AIS dal 12/2/2023

Iscrizione facile in 2 step

1° step: iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier

- a) Si accede al portale AIS Italia tramite il link:
<https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10PII2023LV1040>
- b) Inserire i dati anagrafici
- c) Pagare la quota annuale di € 90,00
- d) Memorizzare nome utente e password

2° step: iscrizione al Corso 1° livello 2023 di Pisa

- e) Utilizzando il nome utente e la password precedentemente generata si completa l'iscrizione scegliendo la forma di pagamento del Corso tra quelle disponibili (vedere paragrafo "Costi e pagamenti"); terminata la procedura si riceverà tramite mail la conferma di avvenuta registrazione al 1° livello 2023 di Pisa.



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

Le date e il programma

Nelle accoglienti sale della **Stazione Leopolda di Pisa** avranno luogo gli incontri e le lezioni del 1° livello del Corso per Sommelier a partire **dalle ore 20:30**.

Calendario lezioni - Pisa 1° Livello 2023

- | | |
|--|--|
| 1. Mercoledì 22 marzo 2023 | LA FIGURA DEL SOMMELIER |
| 2. Mercoledì 29 marzo 2023 | VITICOLTURA |
| 3. Mercoledì 5 aprile 2023 | ENOLOGIA – La produzione del vino |
| 4. Mercoledì 12 aprile 2023 | ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del vino |
| 5. Mercoledì 19 aprile 2023 | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame visivo |
| 6. Mercoledì 26 aprile 2023 | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame olfattivo |
| 7. Giovedì 27 aprile 2023 | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame gustativo |
| 8. <i>Venerdì o sabato maggio 2023</i> | <i>Visita azienda in Toscana (*) data e giorno da confermare</i> |
| 9. Mercoledì 10 maggio 2023 | SPUMANTI |
| 10. Giovedì 11 maggio 2023 | VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI |
| 11. Mercoledì 17 maggio 2023 | IL VINO E LE SUE LEGGI |
| 12. Mercoledì 24 maggio 2023 | BIRRA |
| 13. Mercoledì 31 maggio 2023 | DISTILLATI E LIQUORI |
| 14. Giovedì 1° giugno 2023 | LE FUNZIONI DEL SOMMELIER |
| 15. Mercoledì 7 giugno 2023 | APPROFONDIMENTO DEGUSTAZIONE – Test finale |

Quattordici incontri serali in un'aula confortevole distribuiti dal **22 marzo al 1° giugno 2023**, dalle ore 20,30 alle ore 22,30 circa. Il quindicesimo appuntamento sarà una giornata da dedicare alla visita di un'azienda vitivinicola significativa della Toscana (siamo in attesa di una conferma nei giorni 5 o 6 maggio). In tutti gli incontri del calendario sono previste coinvolgenti degustazioni guidate di almeno tre vini e altre bevande di grande qualità, sempre in relazione ai temi trattati dal Corso.

Indirizzo e sede delle lezioni

Stazione Leopolda in via Domenico Guerrazzi 11 a Pisa. www.leopolda.it/la-leopolda



Gli spazi interni della Stazione Leopolda di Pisa



Costi e pagamenti

1° step

L'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier è obbligatoria ed è valida per tutto il 2023, si effettua online → € 90,00

Link: <https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10PI12023LV1040>

I vantaggi di essere Socio/a AIS

- › Partecipare a tutte le attività organizzate da AIS, in Italia e all'estero
- › Partecipare a tutte le attività organizzate da AIS Pisa
- › L'abbonamento annuale alla prestigiosa rivista trimestrale *Vitae*
- › L'abbonamento annuale alla rivista online (o cartacea) *Sommelier Toscana*
- › La guida ai miglior vini d'Italia *Vitae 2024* (in consegna da novembre 2023)
- › La tessera di Socio AIS 2023
- › Lo scudetto AIS (in stoffa da applicare alla giacca di rappresentanza)
- › Agevolazioni e sconti ad importanti manifestazioni nazionali e internazionali

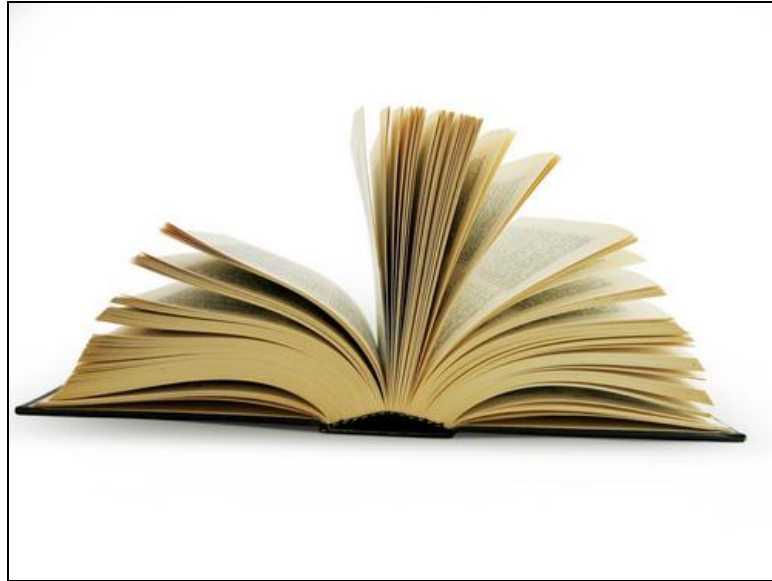
2° step

L'iscrizione al Corso per Sommelier di 1° livello 2023 di Pisa si effettua online → € 590,00

Link: <https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R10PI12023LV1040>

Registrazione al Corso e modalità di pagamento (rata unica o in tre rate)

Dopo la registrazione al portale AIS Italia ed essere diventati Soci sarà indispensabile ricordare le credenziali e la password per accedere al pagamento del Corso. In questa fase sarà possibile scegliere il pagamento in un'unica soluzione di € 590,00 oppure suddividerlo in 3 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). Sempre dal portale sarà possibile richiedere la fattura con gli importi maggiorati dell'Iva al 22%. Per qualsiasi dubbio o richiesta di informazioni contattare o scrivere al Delegato AIS Pisa delegato.pisa@aistoscana.it.



Materiale didattico

In occasione del primo incontro programmato per **mercoledì 22 marzo 2023**, la segreteria di Delegazione insieme allo staff dei Sommelier assistenti al Corso, saranno pronti ad accogliere gli iscritti presso i locali della Stazione Leopolda.

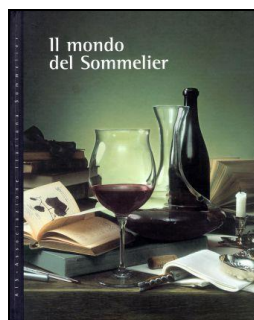
Dalle ore 19:00 fino alle ore 20:30 (inizio della prima lezione) sarà effettuata la consegna del materiale didattico a ciascun candidato regolarmente iscritto.

Nel materiale didattico sono compresi

1. Sacchetto porta libri marcato AIS Toscana
2. Calendario delle lezioni
3. Libro di testo – Il Mondo del Sommelier
4. Libro di testo – La Degustazione
5. N. 1 Quaderno – Appunti di degustazione
6. Valigetta professionale porta bicchieri
7. N. 3 bicchieri serie Bormioli per la degustazione dei vini, birre e distillati
8. N. 1 bicchiere serie Bormioli per la degustazione degli spumanti
9. Cavatappi professionale
10. Quiz online e altro materiale didattico saranno distribuiti durante tutto il Corso



Libri di testo



Valigetta con i bicchieri e il cavatappi



Riferimenti e contatti

Per qualsiasi chiarimento o informazione contattare

Leonardo Taddei - Delegato AIS Pisa

cellulare 348.6516050 - mail delegato.pisa@aistoscana.it

Alessandro Balducci - Consigliere AIS Toscana per Pisa

cellulare 348.4003100 - mail balducci1960@gmail.com

Segreteria Organizzativa Delegazione Pisa

Claudia Addabbo 340.5849776

Maria Grazia Migliaccio 333.4445332

Alessandra Bertolotto 339.8106468

Nevio Dubbini 347.5405210

Ivan Bertozzi 349.5584267

Lorenzo Cerere Palazzo 340.5461378

Alberto Gaiffi 347.1844073

Massimo Sonetti 347.0946204

Web

<https://aistoscana.it/>

<https://www.aisitalia.it/>

Facebook

<https://www.facebook.com/AISPisa>

AIS Toscana - Uffici amministrativi e segreteria

mail segreteria@aistoscana.it – telefono 055.8826803