

**I LIVELLO - Corso di qualificazione Professionale per Sommelier**  
**Delegazione Agrigento - Caltanissetta**  
**Hotel Tre Torri Villaggio Mosè (AG) ore 19:00 – 21:00**  
**PROGRAMMA DEFINITIVO**

<b>Lezione</b>	<b>Data</b>	<b>Argomento</b>
1	01-02	Presentazione Corso
2	05-02	La figura del Sommelier
3	12-02	Viticoltura
4	19-02	Enologia – la produzione del vino
5	22-02	Enologia – I componenti del vino
6	28-02	Tecnica della degustazione - Esame visivo
7	29-02	Tecnica della degustazione - Esame olfattivo
8	06-03	Tecnica della degustazione - Esame gustativo
9	11-03	Spumanti
10	18-03	Vini passiti-vendemmia tardiva-muffati - icewine
11	21-03	Il Vino e le sue leggi
12	25-03	Birra
13	04-04	Distillati
14	08-04	Le funzioni del Sommelier
15	DATA DA DECIDERE	Visita ad una azienda vitivinicola
16	18-04	Approfondimento ed autovalutazione

(le date e gli orari potrebbero subire alcune variazioni per cause al momento non preventivabili)

Quota di partecipazione Euro 550,00 (Iva inclusa).

**L'importo comprende:**

15 lezioni teoriche e pratiche con vini in degustazione,  
 Materiale Didattico: Valigia contenente bicchieri di degustazione, quaderno Vademecum per le degustazioni con il programma e il calendario del corso.

Due libri di testo: **“La degustazione”**, **“Il Mondo del Sommelier”**.

**Con l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier (euro 90,00):**

Tessera identificativa socio A.I.S.

Il distintivo di rappresentanza per la divisa dell'Associazione.

L'abbonamento annuale a “Vitae (rivista trimestrale), pubblicazione ufficiale dell'A.I.S.

Il Libro guida ai Vini d'Italia “VITAE” (arrivo a Novembre/Dicembre dell'anno successivo).