



Newsletter FEBBRAIO 2017. Se non riesci a leggere questa mail, clicca qui.

Rinnovo Quota Soci AIS 2017

Vuoi rinnovare la tua adesione all'Associazione Italiana Sommelier per il 2017? Ecco come puoi fare:

- **Bonifico bancario** presso Banca Prossima IBAN IT 61 X 03359 01600 100000070370 - Indicare nella causale "Quota associativa 2017" -
- **Bonifico** presso Banco Posta IBAN IT 83 K 07601 01600 000058623208 - Indicare nella causale "Quota associativa 2017" -
- **c/c postale** n. 58623208 specificando nella causale "nome/cognome/quota associativa 2017".
- visitare la **pagina internet** [Rinnovi Online](#) e seguire le istruzioni per effettuare il pagamento tramite Carta di Credito (escluso Diners Card e American Express)

La quota associativa è di **80 euro.**

Tra i molteplici vantaggi ci sarà l'invio della **Guida Vini 2018** e della rivista trimestrale **VITAE**, realizzate interamente al nostro interno e rinnovate nella grafica e nei contenuti. Potrai inoltre accedere, a condizioni di assoluto privilegio, al prossimo **Vinitaly dal 9 al 12 aprile 2017** e a tutti gli eventi e le degustazioni che l'Associazione Italiana Sommelier organizzerà sul territorio nazionale attraverso le Associazioni territoriali e all'estero con i Club AIS. Vivrai con noi da protagonista la **Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio**, prevista per il **13 maggio 2017**.

L'opportunità maggiore sarà quella di poter condividere, con oltre 35.000 colleghi, una comune passione, uno stile di vita e l'orgoglio di appartenenza all'**Associazione Italiana Sommelier**, la più grande e qualificata organizzazione del vino nel mondo.

Corso 3° livello Sommelier a Torre Melissa

Mercoledì 1 febbraio 2017 alle ore 20:15 presso l'Hotel Napoleon a Torre Melissa (KR) inizierà il **Terzo Livello del Corso per Sommelier AIS**.

Nella terza parte del Corso viene trattata la metodologia dell'abbinamento cibo-vino e, con l'ausilio delle preparazioni dei piatti e di un sistema grafico intuitivo e originale, il corsista scoprirà quello che i francesi chiamano "mariage".

[Per info e calendario, clicca qui.](#)

Incontro di aggiornamento sul servizio - sabato 4 febbraio 2017



INCONTRO DI AGGIORNAMENTO SUL SERVIZIO:

principi e nuove tendenze.

Relatore **Graziano Simonella** - Responsabile Nazionale Servizio

sabato 4 febbraio 2017

presso Ashley Hotel a Lamezia Terme (CZ)

L'incontro di aggiornamento non prevede esame. Sarà strutturato in una parte teorica che si svolgerà *dalle ore 14:45 alle ore 19:30*, a seguire, a partire *dalle ore 20:00* una cena conviviale in cui si continueranno ad affrontare le tematiche del servizio.

L'incontro è obbligatorio per:

- i/le sommelier e i corsisti del III livello che vogliono far parte del Gruppo di Servizio AIS Calabria a partire da gennaio 2017
- i/le sommelier che abbiano fatto domanda in passato di appartenenza al Gruppo di Servizio AIS Calabria
- i/le sommelier che abbiano preso parte ad edizioni passate del Seminario Tecniche di Servizio con esame (saranno esonerati dal pagamento)
- il Consiglio Direttivo AIS Calabria
- i relatori AIS Calabria L'incontro è facoltativo per tutti i sommelier che vogliono approfondire le loro conoscenze.

Il/la Sommelier che abbia seguito l'aggiornamento sul Servizio può:

- assistere, guidato dal sommelier anziano, nei corsi della sua delegazione o anche in altre delegazioni
- far parte del Gruppo di Servizio
- essere chiamato per il servizio in eventi pubblici e privati o direttamente da AIS Calabria.

Il costo è di 95 euro (cena compresa).

Per coloro che non possono restare a cena è necessario **DISDIRE non oltre mercoledì 1 febbraio** (con una riduzione di 15 euro). E' necessaria la *divisa di servizio*. Qualora ne foste sprovvisti, potrà essere indossata la *divisa di rappresentanza*.

[Per info e prenotazioni, clicca qui](#)

Corso 1° livello Sommelier a Catanzaro

Martedì 7 febbraio 2017 alle ore 20:15 presso l'Hotel Guglielmo a Catanzaro (CZ) inizierà il **Primo Livello del Corso per Sommelier AIS**.

L'obiettivo del corso è quello di far apprendere la tecnica della degustazione attraverso un sistema esclusivo e funzionale che articola l'analisi sensoriale in tre fasi: esame visivo, olfattivo e gustolfattivo, utilizzando un vocabolario specifico che diviene linguaggio di espressione comune e condiviso.

Il corso si prefigge, inoltre, lo scopo di fornire gli elementi basilari per una più ampia conoscenza del settore vitivinicolo, attraverso lezioni dedicate alla viticoltura, all'enologia e alla legislazione di settore e parte integrante sono anche i temi relativi alle diverse funzioni del Sommelier: dallo stile nel servizio all'organizzazione di una cantina, dall'uso corretto dei bicchieri fino alle corrette temperature di servizio.

[Per info e calendario, clicca qui.](#)

Il Morzello - Serata Degustazione sabato 11 febbraio 2017

Serata Degustazione

Hotel Guglielmo
★★★★

Associazione
Italiana
Sommelier
Calabria



Associazione Italiana Sommelier
Catanzaro

Sabato 11 febbraio 2017 ore 20,30
Hotel Guglielmo - Catanzaro

Il Morzello

In questa edizione andremo a scoprire in un gioco di abbinamenti alla cieca quale sarà il miglior compagno del morzello tra i principali vitigni italiani sangiovese, aglianico.....divertiamoci a scoprirlo

La serata prevederà una introduzione alle caratteristiche organolettiche del piatto, saranno serviti quattro assaggi di morzello rigorosamente in pitta e ad ogni assaggio sarà abbinato un vino alla cieca per scoprire alla fine attraverso una scheda di valutazione il gradimento dei commensali

Prenotazioni Delegato A.I.S. Catanzaro sommelier Enzo Celi 3298379570
.presso Hotel Guglielmo o catanzaro@aiscalabria.it



Costo della serata €22,00

Visite ai 4 Tralci della Guida Vitae 2017

Azienda "SERRACAVALLO" - domenica 19 febbraio 2017

v i t a e
PERCORSO DI VISITE t t t t

22/01/2017 Ippolito 1845 - 160 ANNI 2013
19/02/2017 Serracavallo - Petramola 2015
18/03/2017 Malaspina - Rosa Spina 2015
23/04/2017 Ceraudo - Petelia 2015
14/05/2017 Librandi - Gravello 2014
11/06/2017 Tenuta Iuzzolini - Muranera 2014

Associazione Italiana Sommelier Calabria



Per info:
Valentina Consolo
cosenza@aiscalabria.it
340.6118003

Seminario Champagne con Roberto Bellini - domenica 26 febbraio 2017

IL GUSTO DELLO CHAMPAGNE

con **ROBERTO BELLINI** - Vicepresidente AIS e Ambassadeur du Champagne Italie

domenica 26 febbraio 2017 dalle ore 10 alle ore 17

presso Cantine Statti a Lamezia Terme (CZ)

PROGRAMMA DELLE LEZIONI:

- L'assemblage Champenoise: come si crea la cuvée.
- Terroir, Cru e Lieux-dit. L'enografia e il suolo dello Champagne.
- Gli stili produttivi, dal legno all'acciaio e al legno.

12 Champagne in degustazione per le tre lezioni, per conoscerli [CLICCA QUI](#)

Costo: euro 120 soci AIS in regola con la quota 2017 (compreso buffet) - euro 160 non soci che saranno iscritti e riceveranno la tessera AIS (compreso buffet)

Il pagamento a conferma dovrà avvenire **entro il 15 febbraio**.

Saranno accettati:

- pagamento in contanti anticipato
- bonifico bancario IBAN IT 86 F 03067 16203 000000051952 intestato AIS Calabria

ATTENZIONE

Per le iscrizioni oltre la data del 15 febbraio i costi sono i seguenti:

- **euro 160 per i soci AIS**
- **euro 200 per i non soci**

Prenotazioni: info@aiscalabria.it oppure 0984-1810655

La mancata partecipazione non prevede rimborso della quota versata.



IL GUSTO DELLO CHAMPAGNE

con Roberto Bellini, Vicepresidente AIS e Ambassadeur du Champagne Italie

L'assemblage Champenoise: come si crea la cuvée.
Terroir, Cru e Lieux-dit. L'enografia e il suolo dello Champagne.
Gli stili produttivi dello Champagne: dal legno all'acciaio e al legno.

12 Champagne in degustazione fra cui:

**Roederer Brut Premier, Bollinger Special Cuvée,
Patrick Soutiran Blanc de Noirs, Philipponnat Brut Royale Réserve
Jérôme Prévost e altri ancora...**

PRENOTATI ADESSO. Domenica 26 febbraio 2017, dalle ore 10



Associazione Italiana Sommelier Calabria
www.aiscalabria.com

Via Livenza 20/22 , 87100 Cosenza

info@aiscalabria.it
aiscalabria@pec.it

Presidente Sommelier Professionista Maria Rosaria Romano
tel. 333 1807088
presidente@aiscalabria.it

Segreteria 0984 1810655

