



Associazione Italiana Sommelier

Riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica n.539 in data 6/4/1973

AIS Emilia - Delegazione di Bologna

Sede c/o BEST WESTERN PLUS TOWER HOTEL BOLOGNA, Viale Lenin 43
40138 Bologna

www.aisemilia.it - www.aisitalia.it

Delegato: Sommelier LUCA MANFREDI

Cell. 393.924.5727 - E-mail: luca.manfredi@aisemilia.it

La Delegazione AIS di Bologna
organizza un

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

1° Livello - Primavera 2019

Presso

Amatì Design Hotel

Via Rigosa, 14 - Riale - 40069 ZOLA PREDOSA

L'obiettivo del programma di studio, articolato in tre livelli, è quello di far conoscere, attraverso i molteplici argomenti trattati, l'affascinante mondo del vino, rivolgendosi a tutti, dagli appassionati agli addetti ai lavori. Al termine dei tre livelli, superato l'esame finale, si acquisisce la qualifica professionale di Sommelier AIS, Associazione Italiana Sommelier.

SABATO 2 FEBBRAIO 2019 alle ore 10:00 - PRESENTAZIONE DEL CORSO agli iscritti

Le date e gli argomenti trattati nelle sedici lezioni, saranno:

- 1) MAR. 05 FEB. 2019 : La Figura del Sommelier
- 2) MAR. 12 FEB. 2019 : Viticoltura
- 3) MAR. 19 FEB. 2019 : Enologia - La Produzione del Vino
- 4) MAR. 26 FEB. 2019 : Enologia - I Componenti del Vino
- 5) MAR. 05 MAR. 2019 : Tecnica della Degustazione - Esame Visivo
- 6) MAR. 12 MAR. 2019 : Tecnica della Degustazione - Esame Olfattivo
- 7) MAR. 19 MAR. 2019 : Tecnica della Degustazione - Esame Gusto-Olfattivo
- 8) MAR. 26 MAR. 2019 : Spumanti
- 9) MAR. 02 APR. 2019 : Vini Passiti, Vendemmia Tardiva, Muffati, Icewein, Liquorosi, Aromatizzati
- 10) SAB. 13 APR. 2019 : Visita ad una Azienda Vitivinicola
- 11) MAR. 16 APR. 2019 : Birra
- 12) MAR. 07 MAG. 2019 : Il Vino Italiano e le Sue Leggi
- 13) MAR. 14 MAG. 2019 : Approfondimento sui Vini Biologici, Biodinamici e Naturali
- 14) MAR. 21 MAG. 2019 : Distillati e Liquori
- 15) MAR. 28 MAG. 2019 : Le Funzioni del Sommelier
- 16) MAR. 04 GIU. 2019 : Approfondimento sulla Degustazione ed Autovalutazione

ORARIO delle lezioni:

Corso SERALE dalle 20:30 alle 23:00

Il costo di questo primo livello è di € 550 comprensivo di testi didattici, quaderno per le degustazioni, valigetta imbottita, bicchieri da degustazione e cavatappi professionale. Il prezzo deve essere maggiorato dell'IVA 22% solo nel caso di richiesta di fatturazione ad aziende terze.

Sconto del 20% per i giovani che non abbiano compiuto i 25 anni di età.

I corsi sono destinati esclusivamente ai Soci AIS, pertanto i partecipanti dovranno contestualmente iscriversi all'Associazione, costo € 80. L'iscrizione, che è indispensabile per partecipare a questo corso di 1° Livello Feb-Giu 2019, è valida per l'anno 2019 e dà diritto a ricevere, durante lo stesso anno, la rivista cartacea nazionale "VITAE", il grande libro "La Guida Vini - VITAE", l'ingresso "agevolato" al Vinitaly, lo scudetto AIS, la tessera AIS e buoni sconto e/o omaggi riservati agli Associati.

Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi al Responsabile Didattico:

Sommelier Fabrizio Bandiera - Cell. [380.319.2994](tel:380.319.2994) - E-mail: aisbocorsizola@gmail.com