



# 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](http://www.aisemilia.it) - [www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)

Delegato AIS Bologna: Sommelier LUCA MANFREDI

## CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 1° Livello – Primavera 2022

### BOLOGNA OVEST

Presso

### AMATÌ DESIGN HOTEL

Via Rigosa, 14 - 40069 ZOLA PREDOSA (BO)

L'obiettivo del programma di studio, articolato in tre livelli, è quello di far conoscere attraverso gli 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**.

#### Date dei corsi e gli argomenti trattati:

1. GIO 03 FEB **LA FIGURA DEL SOMMELIER**
2. GIO 10 FEB **VITICOLTURA**
3. GIO 17 FEB **ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO**
4. GIO 24 FEB **ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO**
5. GIO 03 MAR **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO**
6. GIO 10 MAR **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO**
7. GIO 17 MAR **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO**
8. GIO 24 MAR **SPUMANTE**
9. GIO 31 MAR **VINI PASSITI, VEND. TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI**
10. SAB 02 APR **VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA DEL TERRITORIO**
11. GIO 07 APR **IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI**
12. GIO 14 APR **BIRRA**
13. GIO 21 APR **DISTILLATI E LIQUORI**
14. GIO 28 APR **LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**
- DOM 01 MAG **Online: TEST DI FINE 1° LIVELLO (ore 10:30 durata 10 min.)**
15. GIO 05 MAG **APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE ED AUTOVALUTAZIONE**
- GIO 12 MAG **Online: APPROFONDIMENTO SUI VINI BIOLOGICI, BIODINAMICI E NATURALI**

**Orario delle lezioni:** inizio ore **20:30** e termine alle **23:00** circa

Costo del primo livello: € **552,00** (comprensivo di valigetta imbottita, 4 bicchieri da degustazione, testi didattici, cavatappi professionale e quaderno per le degustazioni) da versarsi in unica quota. Se si desidera la **fattura**, l'importo dovuto è **671,00 €** già comprensivo dell'**IVA al 22%**

**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 **isciversi all'Associazione**, costo € **90**. L'iscrizione dà diritto a ricevere, per l'anno solare di validità, la rivista trimestrale nazionale "VITAE", il grande libro "La Guida Vini - VITAE", edita dall'AIS, l'ingresso "agevolato" al Vinitaly, lo scudetto AIS, buoni sconto, promozioni e omaggi riservati agli Associati.

Direttore del Corso: **Luca Manfredi**

Per informazioni, prenotazioni e iscrizioni rivolgersi al **Referente del Corso:**

Sommelier **Federica Bertuletti**

**E-mail** [corsi.bo.federica@aisemilia.it](mailto:corsi.bo.federica@aisemilia.it)

**Cell** 338.525.8003