



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 AIS Bologna: Sommelier GIUSEPPE TODISCO

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 1° Livello – Primavera 2023

BOLOGNA

Presso

SEDE AIS: Via Guelfa, 5 (Centro Direzionale Bolomnina) - 40138 Bologna

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 | 09 FEB | LA FIGURA DEL SOMMELIER |
| 2. | GIO | 16 FEB | VITICOLTURA |
| 3. | GIO | 23 FEB | ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO |
| 4. | GIO | 02 MAR | ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO |
| 5. | GIO | 09 MAR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO |
| 6. | GIO | 16 MAR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO |
| 7. | GIO | 23 MAR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO |
| 8. | GIO | 30 MAR | SPUMANTI |
| 9. | GIO | 06 APR | VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, ECC. |
| 10. | SAB | 15 APR | VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA DEL TERRITORIO (mattina) |
| 11. | GIO | 20 APR | IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI |
| 12. | LUN | 08 MAG | BIRRA |
| 13. | GIO | 18 MAG | DISTILLATI E LIQUORI |
| 14. | GIO | 25 MAG | LE FUNZIONI DEL SOMMELIER |
| | DOM | 28 MAG | Online - Test di Fine 1° Livello (10 min – data da confermare) |
| 15. | GIO | 01 GIU | APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE ED AUTOVALUTAZIONE |

Orario delle lezioni

Corso **POMERIDIANO** dalle **15:30** alle **18:00** circa – Corso **SERALE** dalle **20:30** alle **23:00** circa
(La sessione pomeridiana verrà attivata solo con un minimo di 15 partecipanti)

Costo del primo livello: € **550,00** (comprensivo di testi didattici, quaderno per le degustazioni, valigetta imbottita, 4 bicchieri da degustazione e cavatappi professionale) 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% sulla quota corso per i **giovani** nati nel **1998** o successivamente; pertanto le quote diventano rispettivamente € **440,00** quella senza IVA ed € **536,80** quella con IVA.

I corsi sono destinati esclusivamente ai **Soci AIS**. Pertanto i partecipanti dovranno contestualmente iscriversi all'Associazione (costo € **90**, oppure € **45** in caso di quota famiglia*). L'iscrizione dà diritto a ricevere, per l'anno solare di validità, la "Rivista Trimestrale *VITAE*" e "La Guida Vini *VITAE*", edite dall'AIS, l'ingresso "agevolato" al Vinitaly, lo scudetto AIS e le agevolazioni che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati.

Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi al:

Direttore del Corso: Sommelier **Giuseppe Todisco**

E-mail giuseppe.todisco@aisemilia.it

Cell 338.421.7864 (giorni feriali dopo le 17:30 oppure nel weekend)

* L'iscrizione all'Associazione si effettua con procedura automatizzata durante la modalità di iscrizione al corso. La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza: il Socio principale deve versare 90 euro e solamente i Soci aggiuntivi hanno diritto alla quota scontata. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale.