

## CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 2° Livello – Autunno 2023

### BOLOGNA

Presso

**SEDE AIS: Via Guelfa, 5 (Centro Direzionale Bolomnia) - 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 ed argomenti trattati:

- |     |     |        |   |
|-----|-----|--------|---|
| 1.  | LUN | 11 SET | <b>TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE</b>                                     |
| 2.  | LUN | 18 SET | <b>LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE</b>                                 |
| 3.  | LUN | 25 SET | <b>VALLE D'AOSTA E PIEMONTE</b>                                       |
| 4.  | LUN | 02 OTT | <b>VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>                                 |
| 5.  | LUN | 09 OTT | <b>TOSCANA E LIGURIA</b>  |
| 6.  | LUN | 16 OTT | <b>EMILIA-ROMAGNA E MARCHE</b>  |
| 7.  | LUN | 23 OTT | <b>UMBRIA E LAZIO</b>   |
| 8.  | LUN | 30 OTT | <b>ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA</b>                                     |
| 9.  | LUN | 06 NOV | <b>PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA</b>                                  |
| 10. | LUN | 13 NOV | <b>SICILIA E SARDEGNA</b>   |
| 11. | LUN | 20 NOV | <b>VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI</b>                              |
| 12. | LUN | 27 NOV | <b>VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I</b>                                   |
| 13. | LUN | 04 DIC | <b>VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II</b>                                  |
| 14. | LUN | 11 DIC | <b>VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO</b>                 |
|     | DOM | 17 DIC | <i>Online - Test di Fine 2° Livello (10 min – data da confermare)</i> |
| 15. | LUN | 18 DIC | <b>APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE ED AUTOVALUTAZIONE</b>          |

#### 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 secondo livello: **€ 600,00** (comprensivo dei testi didattici e quaderno per le degustazioni) da versarsi in unica quota. Se si desidera la **fattura**, l'importo dovuto è **€ 732,00** già comprensivo dell'IVA al 22%.

**Sconto del 20%** sulla quota corso per i **giovani** nati nel **1998** o successivamente (fino a 25 anni non compiuti prima del giorno di inizio del corso); pertanto le quote diventano rispettivamente **€ 480,00** quella senza IVA ed **€ 585,60** quella con IVA.

I corsi sono destinati esclusivamente ai **Soci AIS**. Pertanto i partecipanti dovranno contestualmente essere in regola con la quota dell'Associazione per il **2023** (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 e le agevolazioni che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS ([www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)).

**Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi al**

**Direttore del Corso: Sommelier Giuseppe Todisco**

**E-mail** [giuseppe.todisco@aisemilia.it](mailto:giuseppe.todisco@aisemilia.it)

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

\* La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza/domicilio: 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.