



**AIS** | Emilia  
Bologna

# Associazione Italiana Sommelier

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

## AIS Emilia - Delegazione di Bologna

Sede: Via Guelfa, 5 (Centro Direzionale Bolomna) - 40138 Bologna

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

Delegato AIS Bologna: Sommelier GIUSEPPE TODISCO

## CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 1° Livello – Autunno 2023

### BOLOGNA

Presso

**SEDE AIS: Via Guelfa, 5 (Centro Direzionale Bolomna) - 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. MER 13 SET **LA FIGURA DEL SOMMELIER**
2. MER 20 SET **VITICOLTURA**
3. MER 27 SET **ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO**
4. GIO 05 OTT **ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO**
5. MER 11 OTT **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO**
6. MER 18 OTT **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO**
7. MER 25 OTT **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO**
8. GIO 02 NOV **SPUMANTE**
9. MER 08 NOV **VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, ECC.**
10. MER 15 NOV **IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI**
11. SAB 18 NOV **VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA DEL TERRITORIO (mattina)**
12. MER 22 NOV **BIRRA**
13. MER 29 NOV **DISTILLATI E LIQUORI**
14. MER 06 DIC **LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**
- DOM 10 DIC **Online - Test di Fine 1° Livello (10 min – data da confermare)**
15. MER 13 DIC **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 e valigetta imbottita con 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 (fino a 25 anni non compiuti prima del giorno di inizio del corso); 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 AIS ([www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)).

Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi al

**Direttore del Corso: Sommelier Anna Molinotti**

**E-mail** [corsi.bo.anna@aisemilia.it](mailto:corsi.bo.anna@aisemilia.it) - **Cell** 335.707.8831

(Le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail)

\* 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/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.