



Associazione ItalianaSommelier

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

AIS Emilia – Delegazione di Ferrara

www.aisemilia.it – www.aisitalia.it

Delegato Ais Ferrara: Sommelier FRANCESCO MAZZONI

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 1° Livello – 2024 FERRARA

Presso

Hotel Lucrezia Borgia
Via Andrea Franchi Bononi,34
44124 Ferrara

Date dei corsi ed argomenti trattati:

- | | | | |
|-----|-----|--------|--|
| 1. | MAR | 13 FEB | LA FIGURA DEL SOMMELIER |
| 2. | LUN | 19 FEB | VITICOLTURA |
| 3. | LUN | 26 FEB | ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO |
| 4. | MAR | 06 MAR | ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO |
| 5. | GIO | 14 MAR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO |
| 6. | GIO | 21 MAR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO |
| 7. | GIO | 28 MAR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO |
| 8. | MAR | 09 APR | SPUMANTI |
| 9. | GIO | 18 APR | VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN |
| 10. | MAR | 30 APR | BIRRA |
| 11. | MAR | 07 MAG | IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI |
| 12. | MER | 15 MAG | DISTILLATI E LIQUORI |
| 13. | GIO | 23 MAG | LE FUNZIONI DEL SOMMELIER |
| 14. | SAB | 01 GIU | VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA |
| 15. | MER | 05 GIU | APPROFONDIMENTO DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE |

Orario delle lezioni: dalle 20:30 alle 23:00 circa

Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi al

Direttore del Corso: Sommelier Andrea Zanirati

E-mail: corso1.fe@aisemilia.it

Cell: 349 8903605