



AIS | Emilia  
Ferrara

# Associazione Italiana Sommelier

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

## AISEmilia – Delegazione di Ferrara

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

Delegato AIS Ferrara: Sommelier Francesco Mazzoni

### CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PERSOMMELIER

1° Livello – Inverno 2025

#### COMACCHIO

Presso

**Manifattura dei Marinati – Sala degli Aceti – Corso G. Mazzini 200 – 44022 Comacchio**

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 | 08GEN  | ILSOMMELIERAIS                     |
| 2.  | MER | 15GEN  | LAVITICOLTURA                      |
| 3.  | MER | 22GEN  | ENOLOGIA I                         |
| 4.  | MER | 29GEN  | ENOLOGIA II                        |
| 5.  | MER | 05FEB  | VISTA                              |
| 6.  | MER | 12FEB  | OLFATTO                            |
| 7.  | MER | 19FEB  | GUSTOEDOLFATTO                     |
| 8.  | MER | 26FEB  | VINI FRIZZANTI E SPUMANTI          |
| 9.  | MER | 05MAR  | ALTRI VINI                         |
| 10. | MER | 12MAR  | LALEGGE                            |
| 11. | MER | 19MAR  | LABIRRA                            |
| 12. | MER | 26MAR  | DISTILLATIELIQUORI                 |
| 13. | MER | 02APR  | LE MANSIONI                        |
| 14. | SAB | 12APR  | VISITA IN CANTINA(mattina)         |
| 15. | MER | 16 APR | APPROFONDIMENTO ED AUTOVALUTAZIONE |

#### Orario delle lezioni

Corso **SERALE** dalle **19:30** alle **22:00** circa

**Costo** del primo livello: € **600,00** (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 € **951,60** già comprensivo dell'**IVA al 22%** e degli **oneri fiscali**.

**Sconto del 20%** sulla quota corso per i **giovani** nati nel **2000** o successivamente; pertanto le quote diventano rispettivamente € **480,00** quella senza IVA ed € **761,28** 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 Annalisa Barison**

**E-mail: [corso1.fe@aisemilia.it](mailto:corso1.fe@aisemilia.it)**

**Cell: 3478343137**

\* 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.