



**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 3° Livello – Primavera 2025

### 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 delle lezioni ed argomenti trattati:

1.	MAR	11 FEB	<b>ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b>
2.	MAR	18 FEB	<b>TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>
3.	MAR	25 FEB	<b>UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI</b>
4.	MAR	04 MAR	<b>CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI</b>
5.	MAR	11 MAR	<b>PRODOTTI DELLA PESCA</b>
6.	MAR	18 MAR	<b>PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 1 (Solo serale)</b>
7.	MAR	25 MAR	<b>CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA</b>
8.	MAR	01 APR	<b>PRODOTTI DI SALUMERIA</b>
9.	MAR	08 APR	<b>FORMAGGI</b>
10.	MAR	15 APR	<b>PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA</b>
11.	MAR	29 APR	<b>IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ</b>
12.	MAR	06 MAG	<b>PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 2 (Solo serale)</b>
13.	MAR	13 MAG	<b>APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE</b>
	GIO	22 MAG	<b>ESAME: PROVA SCRITTA (pomeriggio)</b>
	GIO	05 GIU	<b>ESAME: PROVA ORALE (mattina ed eventualmente pomeriggio)</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 terzo livello: **€ 700,00** (comprensivo dei testi didattici e quaderno per le degustazioni) da versarsi in unica quota. Se si desidera la **fattura**, l'importo dovuto è **€ 1.110,20** già comprensivo dell'IVA al 22%.

**Sconto del 20%** sulla quota corso per i **giovani** nati nel **2000** o successivamente; pertanto le quote diventano rispettivamente **€ 560,00** quella senza IVA ed **€ 888,16** 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 **2025** (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 Tiziano Fantini**

E-mail [corsi.bo.tiziano@aisemilia.it](mailto:corsi.bo.tiziano@aisemilia.it)

Cell 335 772.1957

\* 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.