



**AIS Emilia**  
Piacenza

# Associazione Italiana Sommelier

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

## AIS Emilia - Delegazione di Piacenza

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

Delegato AIS Piacenza: Sommelier GIOVANNI DERBA

## CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 2° Livello – gennaio 2025

### PIACENZA

presso

**Best Western Park Hotel Piacenza - Strada Val Nure 7 - 29122 Piacenza**

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.  | LUN | 20 GEN | LA VALUTAZIONE QUALITATIVA DEL VINO E IL MONDO DELLA CRITICA |
| 2.  | LUN | 27 GEN | VALLE D'AOSTA E PIEMONTE                                     |
| 3.  | LUN | 03 FEB | LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE                               |
| 4.  | LUN | 10 FEB | VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA                               |
| 5.  | LUN | 17 FEB | TOSCANA E LIGURIA  |
| 6.  | LUN | 24 FEB | EMILIA-ROMAGNA E MARCHE                                      |
| 7.  | LUN | 03 MAR | UMBRIA E LAZIO   |
| 8.  | LUN | 10 MAR | ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA                                   |
| 9.  | LUN | 17 MAR | PUGLIA, BASILICATA E CALABRIA                                |
| 10. | LUN | 24 MAR | SICILIA E SARDEGNA   |
| 11. | LUN | 31 MAR | VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI                            |
| 12. | LUN | 07 APR | VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (1)                               |
| 13. | LUN | 14 APR | VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (2)                               |
| 14. | LUN | 05 MAG | VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO               |
|     | GIO | 08 MAG | ONLINE - Test di Fine 1° Livello (1° appello)                |
|     | DOM | 11 MAG | ONLINE - Test di Fine 1° Livello (2° appello)                |
| 15. | LUN | 12 MAG | APPROF. SULLA DEGUSTAZIONE E SULLA VITIVINICOLTURA REGIONALE |

#### Orario delle lezioni

Corso **SERALE** dalle **20:30** alle **23:00** circa

**Costo** del secondo livello: **650,00€** (comprensivo di testi didattici e quaderno per le degustazioni) da versarsi in unica quota. Se si desidera la **fattura**, l'importo dovuto è **1.030,90€** 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 **520,00€** quella senza IVA ed **824,72€** 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 guida annuale ai migliori vini d'Italia "Vitae", la rivista associativa trimestrale "Vitae", la guida "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare" in formato PDF, l'ingresso agevolato alle più importanti manifestazioni enologiche italiane oltre alle agevolazioni che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS ([www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)).

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

**Segreteria del Corso: Sommelier Elena Dagrada**

E-mail [segreteria.pc@aisemilia.it](mailto:segreteria.pc@aisemilia.it) - Cell 348.695.6345

\* 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€ 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.