



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 – 2025 FERRARA

Presso

AIS Emilia

Via Foro Boario, 89

44122 Ferrara

Date dei corsi ed argomenti trattati:

- | | | | |
|-----|-----|--------|--|
| 1. | MAR | 04 MAR | LA FIGURA DEL SOMMELIER |
| 2. | MAR | 11 MAR | VITICOLTURA |
| 3. | MAR | 18 MAR | ENOLOGIA 1 - LA PRODUZIONE DEL VINO |
| 4. | MAR | 25 MAR | ENOLOGIA 2 - I COMPONENTI DEL VINO |
| 5. | MAR | 01 APR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO |
| 6. | GIO | 10 APR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO |
| 7. | MAR | 15 APR | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO |
| 8. | GIO | 17 APR | SPUMANTI |
| 9. | MAR | 29 APR | VINI PASSITI, LIQUOROSI E AROMATICI |
| 10. | MAR | 06 MAG | IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI |
| 11. | MAR | 13 MAG | LE FUNZIONI DEL SOMMELIER |
| 12. | MAR | 20 MAG | BIRRA DISTILLATI E LIQUORI |
| 13. | SAB | 24 MAG | VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA |
| 14. | MAR | 27 MAG | DISTILLATI E LIQUORI |
| 15. | MAR | 03 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: corso4.fe@aisemilia.it

Cell: 349 8903605