

AIS Veneto: al via a settembre i nuovi corsi sommelier

1e80853c-848a-47a2-8d09-54c9fe1c0269

Ripartono ufficialmente a settembre i corsi di formazione di [Associazione Italiana Sommelier - AIS Veneto ETS \(Ente Terzo Settore\)](#): un percorso didattico strutturato su tre livelli per chi desidera approfondire la cultura enologica italiana e internazionale e sviluppare competenze sensoriali.

I corsi sono aperti a tutti, sia ai semplici appassionati sia ai professionisti del settore, e sono pensati per chi desidera avvicinarsi al mondo del vino in modo serio e coinvolgente, imparando a degustare, conoscere i principali vitigni, comprendere i territori di produzione, le tecniche di vinificazione e l'arte dell'abbinamento tra cibo e vino. Ogni lezione alterna momenti teorici a degustazioni guidate, permettendo ai partecipanti di sviluppare progressivamente un metodo di analisi sensoriale e una maggiore consapevolezza del patrimonio vitivinicolo italiano e internazionale.

Quote

Settembre rappresenta tradizionalmente il mese delle nuove partenze. Per AIS Veneto significa aprire le porte a centinaia di nuovi appassionati che desiderano intraprendere un percorso di qualità. Oggi conoscere il vino significa conoscere il territorio, l'agricoltura, la sostenibilità e il lavoro delle persone. In un momento in cui cresce l'attenzione verso il consumo responsabile e la qualità delle produzioni, crediamo che la formazione rappresenti il miglior investimento possibile. Ma entrare in AIS significa anche far parte di una comunità viva, fatta di persone che condividono la stessa passione. I corsi sono solo l'inizio di un percorso che prosegue durante tutto l'anno attraverso degustazioni, eventi, visite in cantina, incontri e momenti di approfondimento che rendono ogni socio protagonista della vita associativa.

Gianpaolo Breda, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto

I [corsi](#) si sviluppano in tre livelli: il primo introduce alla professione del Sommelier fornendo le basi della viticoltura, dell'enologia, della tecnica di degustazione e del servizio; il secondo approfondisce il rapporto tra vino e territorio analizzando le principali aree vitivinicole italiane e internazionali; il terzo è infine dedicato all'abbinamento cibo-vino. Al termine del percorso è possibile sostenere l'esame per ottenere il titolo di Sommelier AIS.

Le **iscrizioni** ai corsi in partenza da settembre nelle varie sedi del Veneto sono aperte sul sito ufficiale dell'Associazione. Per chi effettua l'iscrizione entro il 30 agosto 2026, AIS Veneto riserva due omaggi esclusivi: AISpeak, un modulo formativo online di un'ora e mezza dedicato all'inglese tecnico del vino, utile per arricchire il lessico professionale e comunicare con efficacia in contesti internazionali; e Carnet di Viaggio, un volume originale che racconta i territori vitivinicoli del Veneto attraverso storie, luoghi, persone e paesaggi, in una narrazione coinvolgente e ricca di suggestioni.

I corsi in partenza

Provincia di Belluno

?Primo Livello

?Cortina d'Ampezzo – Lunedì 21 settembre, ore 18.00, Istituto Omnicomprensivo Valboite

?Belluno – Martedì 29 settembre, ore 20.30, Ristorante DeGusto Dolomiti

Provincia di Padova

?Primo Livello

?Padova – Sabato 12 settembre, ore 09.30, Best Western Plus Net Tower Hotel

?Este – Lunedì 14 settembre, ore 20.30, Istituto Salesiano Manfredini

?Padova – Mercoledì 16 settembre, ore 20.30, Best Western Plus Galileo

?Secondo Livello

?Padova – Lunedì 7 settembre, ore 20.30, Best Western Plus Galileo Terzo Livello

?Padova – Martedì 8 settembre, ore 20.30, Best Western Plus Galileo

Provincia di Rovigo

?Primo Livello

?Rovigo – Mercoledì 30 settembre, ore 20.30, Trattoria alla Busa, San Martino di Venezze (RO)

?Terzo Livello

?Rovigo – Martedì 22 settembre, ore 20.30, Trattoria alla Busa, San Martino di Venezze (RO)

Provincia di Treviso

?Primo Livello

?Treviso – Martedì 13 ottobre, ore 20.30, Hotel Maggior Consiglio

?Conegliano – Lunedì 2 novembre, ore 20.30, Le Manzane, San Pietro di Feletto (TV)

?Secondo Livello

?Treviso – Giovedì 8 ottobre, ore 20.30, Hotel Maggior Consiglio

?Valdobbiadene – Lunedì 12 ottobre, ore 20.30, Hotel Diana, Valdobbiadene (TV)

?Terzo Livello

?Castelfranco Veneto – Giovedì 8 ottobre, ore 19.30, IPSSEOA "Giuseppe Maffioli", Castelfranco Veneto (TV)

?Treviso – Lunedì 12 ottobre, ore 20.30, Hotel Maggior Consiglio

Provincia di Venezia

?Primo Livello

?Venezia – Lunedì 5 ottobre, ore 15.30, Palazzo Regina Vittoria

?Mestre – Lunedì 5 ottobre, ore 20.30, Novotel Venezia Mestre Castellana, Mestre (VE)

?Secondo Livello

?Mestre – Mercoledì 23 settembre, ore 20.30, Novotel Venezia Mestre Castellana, Mestre (VE)

?San Donà di Piave – Mercoledì 30 settembre, ore 20.30, Best Western Park Hotel Continental, San Donà di Piave (VE)

?Terzo Livello

?Mestre – Martedì 22 settembre, ore 20.30, Novotel Venezia Mestre Castellana, Mestre (VE)

Provincia di Verona

?Primo Livello

?San Giovanni Lupatoto – Mercoledì 7 ottobre, ore, 20.30, CTC Hotel Verona, San Giovanni Lupatoto (VR)

?Secondo Livello

?Negrar – Lunedì 21 settembre, ore 20.30, Cantina Valpolicella Negrar, Negrar (VR)

?San Giovanni Lupatoto – Martedì 22 settembre, ore 20.30, CTC Hotel Verona, San Giovanni Lupatoto

?Terzo Livello

?San Giovanni Lupatoto – Lunedì 14 settembre, ore 20.30, CTC Hotel Verona, San Giovanni Lupatoto

Provincia di Vicenza

?Primo Livello

?Creazzo – Martedì 22 settembre, ore 20.30, ESAC Formazione

?Thiene – Mercoledì 23 settembre, ore 20.30, QL Enoteca Ristorante, Thiene (VI)

?Bassano del Grappa – Lunedì 28 settembre, ore 20.30, Hotel Ristorante Cà Sette, Bassano del Grappa (VI)

?Secondo Livello

?Creazzo – Mercoledì 16 settembre, ore 20.30, ESAC Formazione, Creazzo (VI)

?Terzo Livello

?Creazzo – Lunedì 14 settembre, ore 20.30, ESAC Formazione, Creazzo (VI)