

Compléter sa formation: les certifications de l'AIS

Fondée en 1965, l'AIS est l'Association Italienne des Sommeliers. Cette association propose une multiplicité d'activités liées à l'œnologie et à la gastronomie: des dégustations guidées, des séminaires à thème, des visites didactiques dans des caves en Italie et dans le monde entier. Elle organise aussi des congrès et des symposiums nationaux et internationaux.

L'AIS s'occupe surtout de former les sommeliers à travers des **cours** et des **stages de perfectionnement** pour ceux qui désirent enrichir leurs connaissances en matière d'œnologie à travers des parcours didactiques concernant la dégustation des vins et leur mariage avec les mets. Les séminaires de formation sont organisés sur l'ensemble du territoire italien et s'articulent en trois niveaux. Le premier niveau affronte des thèmes tels que la viticulture, l'œnologie, la technique de dégustation du vin et le service. Le deuxième se propose de perfectionner la technique de dégustation du vin et s'intéresse au panorama de la production italienne et étrangère. Le troisième niveau approfondit les thèmes liés à la technique de dégustation gastronomique et au mariage des vins.

Une fois que les participants ont complété les trois niveaux, ils obtiennent le titre de **sommelier AIS** qui est **reconnu dans le monde entier**; ce titre représente un excellent atout pour tous les passionnés du monde du vin à la recherche de travail en Italie et à l'étranger.

Le site officiel de l'AIS, www.aisitalia.it, fournit les informations nécessaires pour participer aux séminaires de formation ainsi que sur les événements organisés par l'association.

