

Il programma di studio si articola in **tre livelli** e permette di conoscere approfonditamente 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**.

Il corso di 2° livello **esplora il mondo del vino** e porta alla conoscenza della **produzione italiana e straniera**, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio.

Durante il corso di **2° livello** si **perfeziona la tecnica della degustazione** del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

Il corso è costituito da **15 incontri** (più **1 test online**), con relatori abilitati AIS e professionisti del settore, della durata di **2 ore** circa, durante i quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione **teorica** di circa **1 ora e mezza**, seguita da **prove pratiche di degustazione**.

Durata del corso:

Da **mercoledì 11 settembre 2024** a **mercoledì 18 dicembre 2024**

Sede del corso:

Sala Polivalente Centro Sociale Primo Maggio

Via Giuseppe Di Vittorio, 2
42016 Guastalla (RE)

Orario del corso:

- Sessione **Serale**: dalle **20:30** alle **22:30**

Iscrizione e costi

Costo del corso:

€ 650,00 (l'importo del corso è fuori campo IVA; art. 4 del DPR 633). La ricevuta verrà inviata via mail entro 15 gg dal ricevimento del pagamento.

Se si desidera emissione di **fattura** a possessore di **partita IVA**, l'importo dovuto è **€ 1030,90** già comprensivo dell'**IVA al 22%** e degli **oneri fiscali**. Nel caso, sarà possibile inserire i **dati di fatturazione** direttamente sul portale, contestualmente al pagamento.

Per usufruire dello **sconto** del **20%** per i **giovani** nati nel **1999** o successivamente è necessario richiedere il **coupon personale** al Direttore di Corso; pertanto, le quote diventano rispettivamente **€ 520,00** per i privati ed **€ 824,72** per i possessori di **partita IVA**.

La **quota di partecipazione** al corso comprende anche i **testi didattici AIS** ed il quaderno con le **schede per l'analisi sensoriale dei vini**.

I corsi AIS sono **riservati ai Soci**. Pertanto, i partecipanti dovranno contestualmente essere **in regola** con la **quota** dell'Associazione per il **2024** (costo **€ 90**, oppure **€ 45** in caso di **quota famiglia***).

La **quota d'iscrizione** all'**Associazione Italiana Sommelier** dà diritto a ricevere 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).

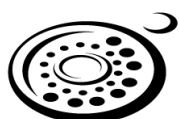
Modalità d'iscrizione:

Di seguito le **regole da seguire scrupolosamente per l'iscrizione**.

- **Inviare mail** con i propri dati (*nome, cognome, data di nascita e cellulare*) a didattica2.re@aisemilia.it richiedendo disponibilità di posto.
- Attenderete la nostra **mail di risposta** (siamo soliti rispondere entro **3 giorni** lavorativi) con la conferma della **disponibilità del posto** unitamente al **LINK** che vi permetterà l'eventuale iscrizione ad AIS, l'iscrizione al corso, nonché i relativi pagamenti. Nella stessa mail riceverete anche l'**eventuale coupon** per lo **sconto** nel caso ne abbiate diritto.
- La **prenotazione** sarà riservata per **5 giorni** di calendario **dalla data** in cui verrà inviata **la mail con l'indicazione del link di iscrizione**.

** 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 di 45 euro. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale.*

Informazioni e contatti



AIS | Emilia
Reggio Emilia

Direttore del corso:

Sommelier **Carlo Favella**

E-mail: didattica2.re@aisemilia.it

Cell: 340.318.2676

Le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail

Date ed Orari:

11 settembre

20:30-22:30

Lezione 1 – La valutazione qualitativa del vino e il mondo della critica

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS con particolare attenzione agli aspetti qualitativi. Introduzione al mondo delle guide e della critica del vino italiano ed internazionale. La scheda analitico descrittiva e la scheda a punteggio AIS.

Degustazione guidata di tre vini di differente fascia qualitativa (di cui uno di altissimo livello), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

18 settembre

20:30-22:30

Lezione 2 – Valle d'Aosta e Piemonte

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

26 settembre

20:30-22:30

Lezione 3 – Lombardia e Trentino Alto Adige

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

2 ottobre

20:30-22:30

Lezione 4 – Veneto e Friuli-Venezia Giulia

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

9 ottobre

20:30-22:30

Lezione 5 – Toscana e Liguria

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

16 ottobre

20:30-22:30

Lezione 6 – Emilia-Romagna e Marche

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

23 ottobre

20:30-22:30

Lezione 7 – Umbria e Lazio

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

30 ottobre

20:30-22:30

Lezione 8 – Abruzzo, Molise e Campania

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

6 novembre

20:30-22:30

Lezione 9 – Puglia, Basilicata e Calabria

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

13 novembre

20:30-22:30

Lezione 10 – Sicilia e Sardegna

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

20 novembre

20:30-22:30

Lezione 13 – Vitivinicoltura nei Paesi Europei

Diffusione della vite e del vino in Europa. Principali zone, vitigni e vini di Spagna, Portogallo, Germania, Austria, Ungheria ed eventualmente cenni sugli altri Paesi (UK, Svizzera, Grecia, penisola balcanica ed est Europa). Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

27 novembre

20:30-22:30

Lezione 11 – Vitivinicoltura in Francia

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Valle della Loira, Borgogna, Champagne, Alsazia, Jura e Savoia.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

4 dicembre

20:30-22:30

Lezione 12 – Vitivinicoltura in Francia

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Valle del Rodano, Provenza e Corsica.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

11 dicembre

20:30-22:30

Lezione 14 – Vitivinicoltura nei principali Paesi del mondo

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Stati Uniti, Canada, America del Sud, Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda ed eventualmente cenni su altri Paesi come Cina ed Oriente.

Degustazione guidata di almeno tre vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

16 dicembre

20:00-20:15

Quiz per il conseguimento di 2 punti bonus formativi (primo appello)

17 dicembre

18:00-18:15

Quiz per il conseguimento di 2 punti bonus formativi (secondo appello)

18 dicembre

20:30-22:30

Lezione 15 – Approfondimento sulla degustazione e sulla vitivinicoltura regionale

Breve correzione del quiz (30'max) utile al chiarimento dei punti affrontati nel quiz.

Ripasso della tecnica della degustazione con particolare riferimento alla valutazione qualitativa del vino.

Prove di degustazione con scheda bianca e a punteggio di almeno tre vini rappresentativi della regione, con differente valore qualitativo. Correzione collegiale atta al consolidamento e approfondimento della tecnica della degustazione.