



# Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 2° Livello 2024

L'Associazione Italiana Sommelier organizza in tutto il territorio nazionale Corsi di Qualificazione professionale per Sommelier.

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 A.I.S.**

Il corso di 2° livello esplora il mondo del vino e porta alla conoscenza della produzione italiana ed estera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Durante il 2° livello si perfeziona la tecnica della degustazione del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

Il corso è costituito da **15 lezioni** con **relatori abilitati A.I.S.** durante le quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una **lezione teorica** seguita da **prove pratiche di degustazione**.

**Durata del Corso:** da lunedì 9 settembre 2024 a mercoledì 18 dicembre 2024

**Sede** del Corso: **Taverna Napoleone Ristorante Hotel**  
Via San Lorenzo, 44A  
41051 Castelnuovo Rangone MO

**Orario** del Corso:  
- Sessione Serale: dalle 20:30 alle 23:00

**Non è prevista la sessione pomeridiana**

## **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 **€ 1.030,90** 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](http://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 [segreteria.mo@aisemilia.it](mailto:segreteria.mo@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 l'**email 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.*

### **PER INFORMAZIONI CONTATTARE:**

il Direttore di corso sommelier Nicola Negri E-mail: [corso2.mo@aisemilia.it](mailto:corso2.mo@aisemilia.it)

Delegato AIS Modena: sommelier Paolo Benetti E-mail: [paolo.benetti@aisemilia.it](mailto:paolo.benetti@aisemilia.it)

### Calendario delle lezioni:

Data	Argomento della Lezione
Lunedì 9.09.24	1- TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
Lunedì 16.09.24	2-VALLE D'AOSTA-PIEMONTE
Lunedì 23.09.24	4- VENETO - FRIULI VENEZIA GIULIA
Lunedì 11.09.24	9- PUGLIA - CALABRIA - BASILICATA
Lunedì 9.10.24	3- LOMBARDIA - TRENTINO - ALTO ADIGE
Lunedì 14.10.24	5- TOSCANA - LIGURIA
Lunedì 21.10.24	10- SICILIA - SARDEGNA
Lunedì 28.10.24	8- ABRUZZO - MOLISE - CAMPANIA
Lunedì 04.11.24	7- UMBRIA - LAZIO
Lunedì 11.11.24	11- VITIVINICOLTURA PAESI EUROPEI
Mercoledì 20.11.24	12- LA VITICOLTURA IN FRANCIA 1
Lunedì 25.11.24	13- LA VITICOLTURA IN FRANCIA 2
Lunedì 02.12.24	6- EMILIA - ROMAGNA - MARCHE
Venerdì 06.12.24	Online - TEST DI FINE 2° LIVELLO (1° appello) **
Lunedì 09.12.24	14- VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO
Mercoledì 11.12.24	Online - TEST DI FINE 2° LIVELLO (1° appello) **
Lunedì 16.12.24	Online - TEST DI FINE 2° LIVELLO (2° appello) **
Mercoledì 18.12.24	15- APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

\*\* La durata del test on-line è di **15** minuti

\*\* La data e l'orario del test **NON** sono procrastinabili in quanto gestiti direttamente dalla piattaforma informatizzata di Ais Educational. Il II° appello è riservato solamente a coloro che, per svariati motivi, non riusciranno a collegarsi al I° appello. Chi si collega ma non supererà la prova del I° appello non riceverà il link per il II° appello.

*Nel caso aveste allergie alimentari o intolleranze alimentari vi preghiamo di evidenziarlo al momento dell'iscrizione al Direttore di corso che provvederà a tenerle presenti nell'organizzazione delle lezioni.*

