



Associazione Italiana Sommelier
AIS Modena

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 2° Livello 2022

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 e straniera, 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 incontri con relatori abilitati AIS durante i quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione teorica seguita da prove pratiche di degustazione.

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**. Durante il Corso è prevista anche una visita guidata ad un'azienda vitivinicola.

Durata del Corso: da lunedì 17 gennaio 2022 a martedì 26 aprile 2022

Sede del Corso: **Compagnia del Tortellino**
Via Giuliano Cassiani, 188
41122 Modena - MO

Orario del Corso:

- Sessione Pomeridiana: dalle 15:30 alle 18:00
- Sessione Serale: dalle 20:30 alle 23:00

La sessione pomeridiana verrà attivata solo con un minimo di 15 partecipanti.

Costo del Corso: **€ 600 (IVA esclusa)**
€ 480 quota riservata ai minori di 25 anni **(IVA esclusa)**

Se si desidera la fattura, ai costi indicati si dovrà sommare l'IVA del 22% e fornire tutti i dati necessari per la fatturazione. Ricordiamo che i corsi AIS sono riservati ai soci pertanto, contestualmente all'iscrizione al corso, si dovrà anche effettuare il pagamento della tessera sociale che per l'anno 2022 è pari a € 90,00.

L'iscrizione ad AIS Italia si potrà fare direttamente on line dal sito www.aisitalia.it/soci/associati- adesso

La quota di partecipazione comprende i testi didattici A.I.S., il quaderno con le schede per l'analisi sensoriale dei vini ed altri accessori. **La quota d'iscrizione obbligatoria all'Associazione Italiana Sommelier** dà diritto a ricevere la guida annuale ai migliori vini d'Italia "Vitae", la rivista associativa trimestrale "Vitae" e la guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare in formato PDF, l'ingresso agevolato al Vinitaly oltre a sconti su eventi regionali e/o provinciali.

PER INFORMAZIONI CONTATTARE:

il Direttore di corso Enea Rossi E-mail: segreteria.mo@aisemilia.it

Delegato AIS Modena: Paolo Benetti E-mail: paolo.benetti@aisemilia.it

Modalità d'iscrizione (termine ultimo per l'iscrizione lunedì 07 gennaio 2022):

Stante la normativa anti-COVID in vigore attualmente, il numero dei partecipanti al corso sarà limitato, per rispondere pienamente a tutte le prescrizioni. Di seguito le regole da seguire scrupolosamente per l'iscrizione, pena la non accettazione dell'iscrizione stessa.

Inviare mail con i propri dati a segreteria.mo@aisemilia.it chiedendo la disponibilità a poter partecipare. Attenderete la nostra mail di risposta affermativa unitamente al modulo d'iscrizione. La prenotazione sarà riservata per 5 giorni di calendario dalla data di invio della nostra risposta entro i quali dovrete provvedere al versamento dell'intera quota. Dopodiché dovrete inviare una mail a segreteria.mo@aisemilia.it allegando i seguenti documenti:

- a) modulo d'adesione debitamente compilato (*ricordiamo di indicare alla voce "costo del corso" solo la quota relativa al costo del corso e non la somma del costo corso + tessera*)
- b) copia del bonifico del pagamento dell'intera quota del corso

Al ricevimento dei documenti sopra esposti l'iscrizione al corso di 1° livello per Sommelier sarà effettiva. Considerando le attuali restrizioni vi precisiamo che non saranno accettate iscrizioni che non seguano i passi descritti precedentemente e non potremo accettare bonifici inviati senza prima aver ricevuto da parte nostra la mail di conferma della disponibilità.

Pagamento tramite bonifico bancario:

conto **"A.I.S. EMILIA - Delegazione di Modena"** presso Intesa San Paolo ag. Ferrara

Codice IBAN IT 19 U 03069 13098 100000005804

Causale: Corso 2° Livello Delegazione di Modena 2022, **Nome e Cognome** del partecipante, sessione scelta (pomeridiana o serale)

La **ricevuta della quota di partecipazione** verrà rilasciata durante lo svolgimento del corso.

IMPORTANTE: per agevolare la consegna del materiale e fornire tutte le informazioni in merito allo svolgimento delle lezioni, abbiamo pensato di fare cosa gradita fissando un incontro con tutti gli iscritti il giorno **lunedì 10 gennaio 2022** presso Compagnia del Tortellino: sessione 1 dalle ore 18,30 alle 20,00 e sessione 2 dalle ore 20,30 alle 22,00. Verrà inviata specifica mail a tutti i partecipanti. Anche in questa occasione, come per tutta la durata del corso, verranno adottate tutte le misure anti-covid in vigore.

Calendario delle lezioni

1. LUN 17 GEN TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
2. LUN 24 GEN VALLE D'AOSTA E PIEMONTE
3. LUN 31 GEN LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE
4. LUN 07 FEB VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA
5. LUN 14 FEB TOSCANA E LIGURIA
6. LUN 21 FEB EMILIA-ROMAGNA E MARCHE
7. LUN 28 FEB ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA
8. LUN 07 MAR UMBRIA E LAZIO
9. LUN 14 MAR PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA
10. LUN 21 MAR SICILIA E SARDEGNA
11. LUN 28 MAR VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI
12. LUN 04 APR VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I (Francia Occidentale)
13. LUN 11 APR VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II (Francia Orientale)
14. MAR 19 APR VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO
15. MAR 26 APR APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE ED AUTOVALUTAZIONE

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.

