



# Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 2° Livello 2023

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 martedì 12 settembre 2023 a martedì 12 dicembre 2023

**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: **€ 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%, per un totale di € 732,00 oppure € 585,60 per i minori di 25 anni, 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, valida anche per l'anno 2023, che è pari a **€ 90,00**. **Al momento dell'iscrizione al Corso sarà necessario iscriversi ad AIS Italia, se già non si possiede la tessera valida per il 2023, seguendo le indicazioni che verranno fornite.** 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", 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.

**Modalità d'iscrizione:**

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](mailto:segreteria.mo@aisemilia.it) chiedendo la disponibilità a poter partecipare. Attenderete la nostra mail di risposta affermativa che, unitamente al modulo d'iscrizione, conterrà anche il link da seguire per l'eventuale iscrizione ad AIS Italia e all'iscrizione al Corso oltre alle coordinate bancarie per il versamento del bonifico bancario.

**PER INFORMAZIONI CONTATTARE:**

il Direttore di corso Simone Guizzardi E-mail: [corso4.mo@aisemilia.it](mailto:corso4.mo@aisemilia.it)

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

## Calendario delle lezioni

1. MAR 12 SET TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
  2. MAR 19 SET VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA
  3. MAR 26 SET EMILIA-ROMAGNA E MARCHE
  4. MAR 03 OTT VALLE D'AOSTA E PIEMONTE
  5. GIO 05 OTT UMBRIA E LAZIO
  6. MAR 10 OTT VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI
  7. MAR 17 OTT VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO
  8. MAR 24 OTT TOSCANA E LIGURIA
  9. MAR 31 OTT ABRUZZO MOLISE E CAMPANIA
  10. MAR 07 NOV LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE
  11. MAR 14 NOV SICILIA E SARDEGNA
  12. MAR 21 NOV PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA
  13. MAR 28 VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I (Francia Occidentale)
  14. LUN 04 DIC VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II (Francia Orientale)
  15. GIO 07 DIC **Online** – TEST SCRITTO DI FINE 2° LIVELLO \*\*
  16. MAR 12 DIC APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE ED AUTOVALUTAZIONE
- \*\* La durata del test on-line è di **15** minuti a partire dalle ore **20,00**.
- \*\* La data e l'orario del test **NON** procrastinabili in quanto gestiti direttamente dalla piattaforma informatizzata di Ais Educational.

*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.*

