



Associazione Italiana Sommelier
AIS Emilia

Riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica in data 6/4/1973 n.539

Convenzione 2023-2024 con AIS

L'interesse verso il mondo del vino, partendo dalle diverse zone di produzione ed i tipi di vitigni fino ad arrivare ai metodi di produzione ed alla tipologia del vino prodotto, sta risvegliando la curiosità e l'interesse di un numero sempre crescente di persone.

Lo testimonia i numeri record di presenze di produttori (oltre 4.400 da tutto il mondo), che hanno partecipato alla 55esima edizione del Vinitaly tenutasi a Verona dal 2 al 5 aprile 2023.

Sapere apprezzare cosa si sta degustando, sapere accompagnare il vino giusto ai piatti per esaltare i sapori ed i profumi di entrambi è un'arte che ha un valore immenso ed è frutto di conoscenza.

Per questo motivo siamo lieti di comunicarvi che Proteo, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier (AIS), ha stretto un accordo che permetterà ai nostri soci di frequentare i loro corsi per acquisire queste conoscenze.

L'AIS organizza un programma di studio articolato su tre livelli che 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 acquisirà la qualifica professionale di Sommelier AIS.

L'AIS è presente in tutte le regioni italiane con diverse sedi provinciali, permettendo agli appassionati di seguire i corsi nella sede più vicina alla propria residenza.

Modalità di pagamento e costi:

AIS applicherà per i corsi ufficiali per ottenere l'attestato da sommelier per l'Emilia Romagna (i tre livelli, i contenuti ed i costi sono sotto riportati), **uno sconto per i Soci Proteo del 10%** e si impegna e mantenere i costi fissi per i Tre livelli per chi si iscriverà al Primo livello (autunno 2023). **Le iscrizioni dovranno pervenire ad AIS entro il 15 Luglio 2023.** Se non serve la fattura per motivi fiscali è possibile pagare al netto d'IVA. Per i corsi che si svolgeranno in altre regioni, al momento, sarà a discrezione delle varie sezioni l'applicazione dello sconto.

Proteo contribuirà per la **prima iscrizione del 2023** a rimborsare il 50% della **quota associativa annuale** (90 Euro) che sarà di **45 Euro per i Soci.**

Come Iscriversi al Corso Sommelier

Per i partecipanti dell'Emilia Romagna:

Iscrizione: di seguito le regole da seguire scrupolosamente e nell'ordine sotto riportato per l'iscrizione, pena la non accettazione dell'iscrizione stessa.

1. Scrivere a didattica.re@aisemilia.it chiedendo la possibilità di essere iscritti al corso (PROTEO CREDEM - Cognome Nome, data di nascita, recapito telefonico). **Solo se la risposta è positiva, passare al punto successivo.**

Nota: la quota associativa e la quota di iscrizione al 1° livello sono due pagamenti distinti

2. Effettuare il pagamento della Tessera associativa valida per l'anno 2023, che è pari a € 90,00
3. L'iscrizione ad AIS Italia si dovrà fare direttamente on line dal sito: <https://www.aisitalia.it/associati-ad-ais/>
4. Solo dopo aver eseguito il pagamento della Tessera associativa inviare mail a didattica.re@aisemilia.it con oggetto "iscrizione corso .. livello" indicando i propri dati (CREDEM - Cognome Nome, data di nascita, Indirizzo, recapito telefonico, numero di tessera associativa e/o copia del pagamento).
5. Una volta ricevuta la nostra mail di risposta di conferma, versare la quota di iscrizione con bonifico alle seguenti coordinate bancarie:

AIS EMILIA Delegazione di Reggio Emilia

presso **INTESA SAN PAOLO Ag. Ferrara**

Codice IBAN: **IT70 W030 6913 0981 0000 0005 806**

Causale: **"Corso 1° livello Reggio Emilia Settembre 2023"** indicando **CREDEM - Cognome Nome del partecipante**.

L'iscrizione si ritiene perfezionata alla ricezione via e-mail a didattica.re@aisemilia.it della copia del Bonifico Bancario. Al corsista verrà poi data conferma della definitiva iscrizione corso.

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.

La quota di partecipazione al corso comprende anche la fornitura di una valigetta con i bicchieri da degustazione, i testi didattici AIS, il quaderno con le schede per l'analisi sensoriale dei vini.

Per i partecipanti delle altre Regioni:

Dovranno inviare una mail a volta@credem.it con indicato:

- Nome, Cognome, Indirizzo di residenza, recapito Telefonico, email.
- Il Corso a cui desiderano iscriversi
- Il Capoluogo di provincia in cui desiderano partecipare al corso.

I dati verranno comunicati alla Sede AIS più vicina al luogo prescelto e verranno contattati direttamente dall'associazione per definire la partecipazione.

Contenuto dei corsi Sommelier e costi

Per avere diritto al prezzo bloccato per tutti e tre i livelli vi ricordiamo che a causa delle numerose iscrizioni già pervenute ad AIS, è necessario effettuarla entro il 15 Luglio 2023.



Il Corso di 1° livello approfondisce gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi della professionalità del Sommelier, a partire dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e gestione della cantina.

Il corso è costituito da 15 incontri settimanali dalle 20,00 alle 22,30 circa (più un test on-line) con relatori abilitati AIS durante i quali verranno trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione teorica seguita da prove pratiche di degustazione.

E' prevista anche una visita guidata ad un'azienda vitivinicola del territorio.

Costi:

Tessera associativa annuale obbligatoria: € 90,00

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.

Costo del corso:

- **€ 550,00** (iva esclusa)

Se si desidera la fattura, l'importo dovuto è 671,00 € già comprensivo dell'IVA al 22%. È necessario fornire tutti i dati necessari per la fatturazione elettronica.

- **€ 440,00** per under 25 (iva esclusa)

Se si desidera la fattura, l'importo dovuto è 536,80 € già comprensivo dell'IVA al 22%. È necessario fornire tutti i dati necessari per la fatturazione elettronica.

La quota di partecipazione al corso comprende anche la fornitura di una valigetta con i bicchieri da degustazione, i testi didattici AIS, il quaderno con le schede per l'analisi sensoriale dei vini.



Il Corso di 2° livello che 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, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

Il corso è costituito da 15 incontri settimanali dalle 20,00 alle 22,30 circa (più un test on-line) con relatori abilitati AIS durante i quali verranno trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione teorica seguita da prove pratiche di degustazione.

Costi:

Tessera associativa annuale obbligatoria: € 90,00

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.

Costo del corso:

- € 600,00 (iva esclusa)

Se si desidera la fattura, l'importo dovuto è 732,00 € già comprensivo dell'IVA al 22%. È necessario fornire tutti i dati necessari per la fatturazione elettronica.

- € 480,00 per under 25 (iva esclusa)

Se si desidera la fattura, l'importo dovuto è 585,60 € già comprensivo dell'IVA al 22%. È necessario fornire tutti i dati necessari per la fatturazione elettronica.

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



Il Corso di 3 livello affronta la tecnica della degustazione del cibo e, soprattutto, dell'abbinamento cibo-vino, attraverso l'utilizzo di una scheda grafica e di prove pratiche di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie.

Il corso è costituito da 14 incontri con relatori abilitati AIS, della durata di 2 ore e mezza 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 e abbinamento cibo-vino.

Durante il corso una lezione è dedicata ad una cena didattica con abbinamento delle diverse portate con differenti tipologie di vino.

Alla fine del corso l'aspirante Sommelier dovrà sostenere un esame teorico-pratico diviso in due momenti:

- Il primo sarà costituito da una prova scritta con questionario più prove sia di degustazione che di abbinamento cibo-vino;
- Il secondo sarà costituito da un colloquio con prove pratiche sia di servizio che di degustazione.

Costi:

Tessera associativa annuale obbligatoria: € 90,00

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.

Costo del corso:

- **€ 700,00** (iva esclusa)

Se si desidera la fattura, l'importo dovuto è 854,00 € già comprensivo dell'IVA al 22%. È necessario fornire tutti i dati necessari per la fatturazione elettronica.

- **€ 560,00** per under 25 (iva esclusa)

Se si desidera la fattura, l'importo dovuto è 683,20 € già comprensivo dell'IVA al 22%. È necessario fornire tutti i dati necessari per la fatturazione elettronica.

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

Reggio Emilia, 21/6/2023.

Il Consiglio Direttivo Proteo

AIS Reggio Emilia