

## Il Corso da Sommelier

L'interesse verso 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.

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'Associazione Italiana Sommelier 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'Associazione Italiana Sommelier 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.

## Convenzione Proteo per Corsi da Sommelier

L'Associazione Italiana Sommelier applicherà per i corsi da sommelier presso le proprie sedi, uno sconto per i Soci Proteo del 10% a chi si iscriverà ad uno dei tre corsi in partenza (1°, 2°, 3° livello) **a Febbraio 2025:**

Iscrizione 1° livello: 540€

Iscrizione 2° livello: 585€

Iscrizione 3° livello: 630€

Previsto uno **sconto del 20%** per i **giovani** nati nel **2000**

Iscrizione 1° livello: 480€

Iscrizione 2° livello: 520€

Iscrizione 3° livello: 560€

**Gli sconti non sono cumulabili.**

**Proteo** contribuirà inoltre per la **prima iscrizione del 2025** a rimborsare il 50% della **quota associativa annuale** (90 Euro) che sarà di **45 Euro per i Soci.**

## **Come Iscriverti 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](mailto:didattica.re@aisemilia.it) chiedendo la possibilità di essere iscritti al corso. **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 2025, 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](mailto: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 Febbraio 2025**" indicando **CREDEM - Cognome Nome del partecipante**.

L'iscrizione si ritiene perfezionata alla ricezione via e-mail a [didattica.re@aisemilia.it](mailto: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 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)).

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 [lucavolta@alice.it](mailto:lucavolta@alice.it) con indicato:

- Nome, Cognome, Indirizzo di residenza, CF, 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.

**Le modalità per potersi iscrivere ai corsi e dettagli sono riportate all'intero dei paragrafi riferiti ai singoli corsi sotto riportati nel paragrafo "Modalità d'iscrizione"**

L'elenco aggiornato delle iniziative sarà consultabile sul sito di AIS Reggio Emilia al link:

<https://www.aisemilia.it/categoria-evento/eventi/>

Per essere informati su tutti i corsi in partenza e per rimanere aggiornati sulle iniziative in AIS Emilia è sconsigliato di iscriversi alla NEWSLETTER (in fondo alla pagina eventi) cliccando su:



**Per i partecipanti delle altre Regioni:**

Per i corsi che si svolgeranno in altre regioni, al momento, sarà a discrezione delle varie sezioni regionali l'applicazione dello sconto o men.

Per chi fosse interessato al corso da Sommelier al di fuori dell'Emilia si dovrà inviare una mail a:

[lucavolta@alice.it](mailto:lucavolta@alice.it)

con indicato:

- Nome, Cognome, Indirizzo di residenza, CF, 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 ed il costo.

## Corsi da Sommelier



**Corso in partenza il 3 febbraio presso AIS Reggio Emilia**

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 alla gestione della cantina.

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

Durante il corso è prevista anche una lezione dedicata alla **visita guidata** ad un'**azienda vitivinicola**.

### **Durata del corso:**

Da **martedì 4 febbraio** a **sabato 10 maggio 2025**

### **Sede del corso:**

**Sede AIS Reggio Emilia**

Via Pietro e Alessandro Verri 20/a  
42124 Reggio Emilia

### **Orario del corso:**

– Sessione **Serale**: dalle **20:00** alle **22:30**

Puoi scaricare il [programma](#) del corso in formato PDF:

<https://www.aisemilia.it/wp-content/uploads/2024/07/Primo-Livello-RE-S1-2025.pdf>

### Costo del corso:

**600,00€** (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 **951,60€** 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 **2000** o successivamente è necessario richiedere il **coupon personale** al Direttore di Corso; pertanto le quote diventano rispettivamente **480,00€** per i **privati** ed **761,28€** per i possessori di **partita IVA**.

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** ed una **valigetta** con i **bicchieri da degustazione** ed il **cavatappi** professionale.

Ricordiamo che i corsi AIS sono **riservati ai Soci**. Pertanto i partecipanti dovranno contestualmente essere **in regola** con la **quota** dell'Associazione per il **2025** (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** e lo **scudetto AIS** 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 (identificarsi con: **CREDEM** poi *nome, cognome, data di nascita e cellulare*) a [didattica1.re@aisemilia.it](mailto:didattica1.re@aisemilia.it) richiedendo disponibilità di posto.
- Attenderete la nostra **mail di risposta** (siamo soliti rispondere entro **5 giorni** lavorativi) con la conferma della **disponibilità del posto** unitamente al **LINK** che vi permetterà l'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**.

**Nota:** la quota associativa e la quota di iscrizione al corso dovranno essere effettuati con due pagamenti distinti

**(\*) 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.

Puoi scaricare il programma del corso in formato PDF:

<https://www.aisemilia.it/wp-content/uploads/2024/07/Primo-Livello-RE-S1-2025.pdf>

## Informazioni e contatti

---



AIS | Emilia

Reggio Emilia

**Direttore del Corso:**

Sommelier **Fabio Vezzani**

E-mail: [didattica1.re@aisemilia.it](mailto:didattica1.re@aisemilia.it)

Cell. 347.2257452

*Le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail*



### **Corso iniziato il 27 gennaio presso AIS Reggio Emilia**

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, 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**.

#### **Durata del corso:**

Da **lunedì 27 gennaio** a **lunedì 26 maggio 2025**

#### **Sede del corso:**

##### **Sede AIS Reggio Emilia**

Via Pietro e Alessandro Verri, 20/A  
42124 Reggio Emilia

#### **Orario del corso:**

– Sessione **Serale**: dalle **20:00** alle **22:30**

Puoi scaricare qui il programma del corso in formato PDF.

#### **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 **2000** 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 **2025** (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:**

- **Inviare mail** con i propri dati (identificarsi con: **CREDEM** poi *nome, cognome, data di nascita e cellulare*) a [didattica2.re@aisemilia.it](mailto: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 l'email con invio del link di iscrizione**.

**Nota:** la quota associativa e la quota di iscrizione al corso dovranno essere effettuati con due pagamenti distinti

*(\*) 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.*

Puoi scaricare il [programma](#) del corso in formato PDF.

<https://www.aisemilia.it/wp-content/uploads/2024/07/Secondo-Livello-S1-2025.pdf>



## Informazioni e contatti

---



AIS | Emilia  
| Reggio Emilia

**Direttore del Corso:**

Sommelier **Mario Gherpelli**

E-mail: [didattica2.re@aisemilia.it](mailto:didattica2.re@aisemilia.it)

Cell. 336.630175

*Le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail*



### **Corso in partenza il 5 febbraio presso Circolo Primo Maggio Guastalla**

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 **13 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** ed **abbinamento cibo-vino**.

Durante il corso due **lezioni** sono dedicate a **prove pratiche didattiche di abbinamento** di 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 2 prove di **degustazione** ed 1 prova **abbinamento cibo-vino**;
- il **secondo** sarà costituito da un **colloquio** con prove pratiche sia di **servizio** che di **degustazione**.

#### **Durata del corso:**

Da **mercoledì 5 febbraio** a **mercoledì 7 maggio 2025**

Esame scritto: **mercoledì 21 maggio 2025**

Esame orale: **mercoledì 4 giugno 2025**

#### **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 **23:00**

Puoi scaricare qui il [programma](#) del corso in formato PDF.

<https://www.aisemilia.it/wp-content/uploads/2024/07/Terzo-Livello-S1-2025-1.pdf>

### **Costo del corso:**

**700,00€** (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 **1.110,20€** 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 **2000** o successivamente è necessario richiedere il **coupon personale** al Direttore di Corso; pertanto le quote diventano rispettivamente **560,00€** per i privati ed **888,16€** per i possessori di **partita IVA**.

La **quota di partecipazione** al corso comprende anche i **testi didattici AIS** e il quaderno con le **schede per l'abbinamento cibo-vino**.

I corsi AIS sono **riservati ai Soci**. Pertanto i partecipanti dovranno, contestualmente essere **in regola** con la **quota** dell'Associazione per il **2025** (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 (identificarsi con: **CREDEM** poi *nome, cognome, data di nascita e cellulare*) a [didattica3.re@aisemilia.it](mailto:didattica3.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 l'email con invio del link di iscrizione.**

**Nota:** la quota associativa e la quota di iscrizione al corso dovranno essere effettuati con due pagamenti distinti

*(\*) 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: [didattica3.re@aisemilia.it](mailto:didattica3.re@aisemilia.it)

Cell. 340 318.2676

*Le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail*

## Altre Attività proposte da AIS

### ❖ Mini Corso di avvicinamento al vino

#### Mini Corso di Avvicinamento al vino in partenza il 27 Febbraio presò i Bar Centrale di Casina

Dovrete inviare una mail a [lucavolta@alice.it](mailto:lucavolta@alice.it) con indicato:

- Nome, Cognome, Indirizzo di residenza, recapito Telefonico, email.
- Il Corso a cui si desidera partecipare

Organizzato in 4 serate

Articolato su quattro incontri dalle 17.00 alle 19.30 (orari da definire)

1. Primo incontro: **Tecnica della degustazione**

**Aspetto visivo – olfattivo - gustativo di un vino**

**N°3 vini in degustazione**

1. Secondo incontro: **Dalla vite al Vino**

**Elementi di viticoltura**

**Vinificazione in bianco, in rosso, in rosato**

**Vini speciali: metodo classico, metodo Martinotti-Charmat**

**N°3 vini in degustazione**

2. Terzo incontro: **Abbinamento cibo-vino**

**Sensazioni gustative di un alimento o preparazione**

**Filosofia dell'abbinamento (concordanza e contrapposizione delle sensazioni)**

**Prova pratica da definire con voi**

**N°3 vini in degustazione**

3. Quarto incontro: **Vitigni e vini d'Italia**

**La piramide della qualità del vino Igt – Doc – DOCG**

## **Letture dell'etichetta (parole chiave)**

### **N°3 vini in degustazione**

Bicchieri messi a disposizione da AIS Reggio Emilia

Location da definire in base al numero di partecipanti

Costi da definire in base al numero ed alla tipologia/qualità/numero bottiglie vino, alla location ed al numero di lezioni previste.

Nota: il mini corso potrebbe essere articolato anche in più lezioni delle N°4 previste, perché potrebbe essere studio in collaborazione con un committente esterno.

### ❖ **Eventi svolti presso la sede AIS Reggio Emilia:**

1. **Conoscere la Birra**
2. **Il mondo dei Cocktail (Mixology)**
3. **Il mondo dei Lambruschi**
4. **Abbinamento Parmigiano-Reggiano di diverse stagionature con vini del territorio**
5. **Champagne**
6. **Lo spumante italiano**
7. **Le bollicine nel mondo**
8. **Metodo Classico. Espressioni d'Europa**
9. **L'olio d'oliva**
10. **I distillati (Spirits)**
11. **...altre**

Bicchieri messi a disposizione da AIS Reggio Emilia

Costi da definire in base al numero ed alla tipologia/qualità/numero bottiglie vino e al numero di partecipanti

### ❖ **Eventi di approfondimento solo per soci**

1. **Laboratori**
2. **Approfondimenti in vigna**
3. **Approfondimenti sul mondo vino e non solo**
4. **Tecniche di servizio**
5. **...altre**

Bicchieri messi a disposizione da AIS Reggio Emilia

Costi da definire in base al numero ed alla tipologia/qualità/numero bottiglie vino e al numero di partecipanti

❖ **Format aziendali studiati su esigenze committente**

Reggio Emilia, 28/01/2025.

Il Consiglio Direttivo Proteo

AIS Reggio Emilia