



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
FRIULI VENEZIA GIULIA

**CORSO**  
DI QUALIFICAZIONE  
PROFESSIONALE PER  
**SOMMELIER**  
1° LIVELLO

LE PASSIONI  
TI CAMBIANO  
LA VITA.

A **SAN QUIRINO (PN)**  
DAL 29 GENNAIO 2019  
C/O RISTORANTE LA PRIMULA  
VIA SAN ROCCO, 47

ORARIO LEZIONI: 20,30 - 22,45

DIVENTARE **SOMMELIER**  
OGGI È **FACILE**  
UNA **PROFESSIONE NUOVA,**  
UN'ANTICA **CULTURA**  
DA **RISCOPIRE** INSIEME



ASSOCIAZIONE  
ITALIANA SOMMELIER  
FRIULI VENEZIA GIULIA

**Contatti e recapiti**

Via Ermes di Colloredo, 34 - 33100 Udine

Tel. 0432 204688 - Fax 0432 203871

info@aisfvg.it - www.aisfvg.it

 [www.facebook.com/aisfvg](https://www.facebook.com/aisfvg)

 @AisFvg

**PRIMO LIVELLO - 18 INCONTRI**

LA FIGURA DEL SOMMELIER

VITICOLTURA

ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO

ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO

VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO

SPUMANTI

VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN,  
LIQUOROSI, AROMATIZZATI

IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI

BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI

VISITA IN BIRRIFICIO

ALTRI DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)

VISITA IN DISTILLERIA

LE FUNZIONI DEL SOMMELIER E L'USO DEI BICCHIERI

VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Ogni lezione prevede una parte didattica e una pratica ove vengono degustati tre vini. I supporti didattici permettono ai Corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione e interesse, in modo efficace e divertente. Il materiale didattico fornito è di grande pregio: libri di testo, valigia con 4 calici da degustazione e i relativi attrezzi, quaderni per le prove pratiche di degustazione e le note.

Saranno forniti inoltre altri 4 calici da degustazione con diverse forme per le prove di degustazione.

Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier, significa poter partecipare alle molte attività di enogastronomia che sono organizzate per i Soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene didattiche, visite studio presso aziende vitivinicole in Italia e nel mondo. Significa poter accedere inoltre a molti prodotti editoriali per la grande cultura del vino, notiziari e inviti, per moltissimi appuntamenti di grande prestigio. Significa infine ricevere la rivista associativa trimestrale AIS, la rivista MangiaVino e la Guida ai migliori Vini d'Italia Vitae. In qualità di Socio AIS è previsto l'ingresso agevolato al Vinality.

# PROGRAMMAZIONE CORSI

Delegazione	livello del corso	data di inizio lezioni	data fine lezioni	orario	cadenza settimanale	sede del corso
<b>PORDENONE</b>	<b>2°</b>	Martedì 25.09.18	Martedì 13.11.18	dalle 20.30 alle 23.00	Martedì e Giovedì	Rist. La Primula Via San Rocco, 47 - San Quirino
<b>TRIESTE</b>	<b>CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO</b>	Martedì 16.10.18	Sabato 10.11.18	dalle 20.30 alle 23.00	Martedì	NH Hotel Corso Cavour, 7 - Trieste
<b>TRIESTE</b>	<b>3°</b>	Lunedì 22.10.18	Lunedì 11.02.19	dalle 20.30 alle 23.00	Lunedì	NH Hotel Corso Cavour, 7 - Trieste
<b>UDINE</b>	<b>3°</b>	Lunedì 05.11.18	Martedì 19.02.19	dalle 20.30 alle 23.00	Lunedì	I.S.I.S. "B. Stringher" Viale M. Nogara - Udine
<b>TRIESTE</b>	<b>1°</b>	Lunedì 14.01.19	Lunedì 11.03.19	dalle 20.30 alle 23.00	Lunedì e Mercoledì	NH Hotel Corso Cavour, 7 - Trieste
<b>UDINE</b>	<b>1°</b>	Lunedì 21.01.19	Lunedì 18.03.19	dalle 20.30 alle 23.00	Lunedì e Mercoledì	I.S.I.S. "B. Stringher" Viale M. Nogara - Udine
<b>PORDENONE</b>	<b>1°</b>	Martedì 29.01.19	Martedì 29.04.19	dalle 20.30 alle 23.00	Martedì	Rist. La Primula Via San Rocco, 47 - San Quirino

## **Modalità di iscrizione:**

Per iscriversi ai Corsi è necessario inviare i propri dati (nome, cognome e numero di telefono) a:  
info@aisfvg.it

L'iscrizione al corso è considerata valida solo a conferma del versamento della quota di acconto di  
€ 200,00 sulle seguenti coordinate bancarie:

UNICREDIT BANCA: IT 81 G 02008 12313 000040230098

(conto corrente intestato a: Associazione Italiana Sommelier FVG).

**Causale: ACCONTO 1°/2°/3° livello(specificare la Delegazione)**

Oppure perfezionando l'iscrizione presso la Sede AIS FVG o presso le Delegazioni provinciali.

# QUOTE DI PARTECIPAZIONE

## **Corso di Avvicinamento al vino € 150,00**

(compresa quota associativa per l'anno 2019)

### **1° livello: € 510,00 + € 80,00**

#### **quota associativa per l'anno 2019 - 18 lezioni**

La quota di 1° livello del corso comprende: la valigia con 4 calici tecnici da degustazione, 4 calici di forme diverse per verifica sensazioni, i testi didattici (Il mondo del Sommelier, La degustazione, Il quaderno delle degustazioni), materiale per stappatura, i vini e le bevande per le degustazioni come da programma Corsi AIS del FVG.

### **2° livello: € 550,00 - in 15 lezioni**

La quota di 2° livello del corso comprende: i testi didattici (Il Vino italiano A, il Vino italiano B, Il Vino nel mondo, Il quaderno delle degustazioni), i vini per le degustazioni come da programma Corsi AIS del FVG.

### **3° livello: € 640,00 - in 14 lezioni**

La quota di 3° livello del corso comprende: i testi didattici (Il Cibo e il Vino, Il quaderno delle degustazioni), i vini e i cibi per le degustazioni e abbinamenti come da programma Corsi AIS.

Pagamento del Corso completo anticipato (1°, 2° e 3° livello) € 1.700,00  
(omaggio quota associativa 2019 di € 80,00)

Il Corso può essere sospeso in caso di numero insufficiente di partecipanti e ripresentato in altro periodo o in altra sede regionale.

Le lezioni potranno subire cambiamenti di ordine e data rispetto al calendario previsto.

La quota di iscrizione annuale all'Associazione Italiana Sommelier è obbligatoria per poter frequentare ogni livello del corso. L'iscrizione annuale all'AIS dà diritto a ricevere: la rivista e guida associativa AIS, a partecipare a tutte le manifestazioni, degustazioni e attività culturali di enogastronomia che l'AIS organizzerà in Friuli Venezia Giulia (previa prenotazione) al costo riservato ai Soci AIS.

Per informazioni tel: 0432 204688 - e.mail: [info@aisfvg.it](mailto:info@aisfvg.it)  
[www.aisfvg.it](http://www.aisfvg.it) - [www.facebook.com/aisfvg](http://www.facebook.com/aisfvg) - twitter: @AisFvg