



webinAISwine

Corso di Avvicinamento al Vino

- ✓ **il Corso di Avvicinamento al Vino on-line** è stato ideato per il neofita che desidera acquisire una **conoscenza solida** ottenuta con un **metodo professionale**. Un percorso anche per appassionati e operatori che utilizza un approccio semplice e diretto. Ogni lezione comprende **una parte teorica** e una **parte dedicata alla degustazione** di due vini significativi in funzione dei temi trattati.
- ✓ L'allievo è dotato di **dispensa didattica**, appositamente realizzata, per lo studio e per le degustazioni guidate dei vini. I **Relatori delle lezioni sono abilitati** a tale scopo dall'apposita Commissione Didattica AIS.
- ✓ Il Corso si sviluppa su **4 lezioni da 2 ore ciascuna**. Per ogni incontro è prevista la **degustazione guidata** di 2 vini per un totale complessivo di **8 vini** che saranno spediti a casa di ogni partecipante. La piattaforma usata sarà Google Meet.
- ✓ **La partecipazione al Corso comprende inoltre:** l'iscrizione (di € 45 già comprese) all'anno corrente ad Associazione Italiana Sommelier che offre la possibilità di accedere alle iniziative di enogastronomia organizzate da AIS su tutto il territorio nazionale con le tariffe riservate ai Soci, lo sconto del 10% valido per un anno per la partecipazione al corso professionale di AIS Friuli Venezia Giulia di 1° livello. La quota di 45 € non dà diritto a ricevere la rivista e la Guida dei Vini Vitae.

- ✓ Il Calendario e gli argomenti delle lezioni:

1a lezione - Martedì 18 maggio 2021 ore 20.00:

Come si degusta il vino.

Introduzione all'analisi sensoriale. Esame visivo, esame olfattivo ed esame gusto-olfattivo.

Intermezzo: come aprire le bottiglie di vino fermo e vino spumante, chi si serve per primo a tavola.

Vini in degustazione:

- 1. Lis Neris** - Friuli Isonzo Bianco Fiore di Campo 2019 (uve: tocai friulano, sauvignon blanc, riesling) – Friuli Venezia Giulia.
- 2. Pighin** - Collio Cabernet 2018 (uve: cabernet sauvignon, cabernet franc) – Friuli Venezia Giulia.

2a lezione - Giovedì 20 maggio 2021 ore 20.00

La viticoltura e l'enologia.

Excursus sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione del vino (dagli spumanti ai vini passiti).

Intermezzo: la conservazione dei vini nella propria cantina, le temperature di servizio dei vini.

Vini in degustazione:

- 1. Ferrari** - Spumante Trento Doc Metodo classico Brut - Trentino
- 2. Lis Neris** - Friuli Isonzo Pinot Grigio 2019 (uve: pinot grigio 100%) – Friuli Venezia Giulia



3a lezione - Martedì 25 maggio 2021 ore 20.00

I vini in Italia e nel mondo.

Un suggestivo percorso conoscitivo tra le più importanti produzioni enologiche italiane, francesi e del mondo.
Intermezzo: le varie forme dei bicchieri e il loro utilizzo ottimale.

- 1. Piero Mancini** - Docg Vermentino di Gallura Superiore Cuccaione 2019 (uve: vermentino 100%) - Sardegna.
- 2. Telaro** - Igt Ciesco Rosso 2019 (uve: aglianico 100%) - Campania.

4a lezione: Giovedì 27 maggio 2021 ore 20.00

Abbinare il cibo al vino.

La tecnica dell'abbinamento secondo l'Associazione Italiana Sommelier. Alcune semplici regole che si basano sugli aspetti sensoriali dei cibi e dei vini, del loro rapporto tra concordanza e contrapposizione.

Intermezzo: la decantazione dei vini e la sequenza del servizio dei vini a tavola.

- 1. Livio Felluga** - Friuli Colli Orientali Friulano 2019 (uve: tocai friulano 100%) – Friuli Venezia Giulia.
- 2. Dario Coos** - Docg Ramandolo Il Longhino 2018 (uve: verduzzo friulano 100%) – Friuli Venezia Giulia.

✓ Modalità di partecipazione:

Il costo complessivo del corso è di **180 Euro** ed è comprensivo: 8 bottiglie di vini, 1 brochure didattica, 2 calici da degustazione, 1 cavatappi professionale AIS. Tutto il materiale verrà consegnato a casa e la spedizione è a carico di AIS FVG.

Per perfezionare l'iscrizione è necessario effettuare il bonifico bancario a Unicredit Banca Iban: IT81G0200812313000040230098.

Copia del bonifico deve pervenire ad Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia **entro Venerdì 7 maggio 2021** tramite e-mail a info@aisfvg.it indicando l'indirizzo a cui inviare la merce (nome, cognome, indirizzo e telefono).

I posti sono limitati e la partecipazione è vincolata dall'esaurimento dei vini.

Per chi non potesse seguire in diretta qualche lezione è previsto l'invio della registrazione.

Per chi lo desidera è previsto il rilascio di un attestato di partecipazione in formato digitale.

Per ulteriori informazioni: info@aisfvg.it tel. 0432 204688.