

PROGRAMMAZIONE CORSI AIS settembre - dicembre 2022

Delegazione	livello del corso	data inizio lezioni	data fine lezioni	orario	cadenza settimanale	sede del corso
PORDENONE	1°	mercoledì 07.09.2022	mercoledì 30.11.2022	dalle 20.30 alle 22.45	mercoledì	Ristorante La Primula via San Rocco, 47 San Quirino
GORIZIA	2°	giovedì 22.09.2022	giovedì 01.12.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e giovedì	Enoteca di Cormòns (GO)
UDINE	1°	lunedì 26.09.2022	mercoledì 23.11.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e mercoledì	C. Culturale delle Grazie via Pracchiuso, 21 Udine
TRIESTE	1°	lunedì 10.10.2022	lunedì 12.12.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e mercoledì	Eataly - Riva Tommaso Gulli, 1 Trieste TS
TRIESTE	2°	martedì 11.10.2022	giovedì 15.12.2022	dalle 20.30 alle 22.45	martedì e giovedì	Eataly - Riva Tommaso Gulli, 1 Trieste TS
CORSO ON-LINE	CAV *	lunedì 07.11.2022	lunedì 28.11.2022	dalle 20.00 alle 22.00	lunedì	* Corso di Avvicinamento al Vino

DIVENTARE SOMMELIER È FACILE

L'Associazione Italiana Sommelier, presente su tutto il territorio nazionale, ha lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino, svolgendo attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche.

Il "Corso di qualificazione professionale per aspiranti sommelier", rivolto anche agli appassionati, è strutturato in tre livelli con complessive 51 lezioni e oltre cento ore di formazione:

1° livello – 16 lezioni più due facoltative

Si entra nell'affascinante mondo del vino discutendo di "Enologia" e "Viticoltura", si apprende la "Tecnica della Degustazione" nonché le "Funzioni del Sommelier" dallo stile del servizio all'organizzazione della cantina, dalla scelta del bicchiere al rispetto della giusta temperatura di servizio.

2° livello – 15 lezioni più una facoltativa

Si studiano le realtà dell'enografia nazionale e internazionale, la geografia del vino d'Italia e del mondo per permettere una piena immersione nell'analisi sensoriale.

3° livello – 14 lezioni più tre facoltative e due sessioni d'esame

Si acquisisce la "Metodologia dell'abbinamento cibo-vino" e attraverso l'assaggio delle diverse tipologie di vino imparando ad abbinarli alle preparazioni di piatti, si completa il percorso per arrivare alla qualifica di Sommelier.

Al termine del terzo livello è previsto un esame finale

La prova, in due giornate, verificherà la preparazione culturale e tecnico-pratica dell'aspirante Sommelier. I candidati che superano l'esame finale ricevono il Diploma di Sommelier

La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate due assenze per ogni livello del corso.

Il materiale didattico fornito alla prima iscrizione è di pregio:

- Libri di testo esclusivi editi da A.I.S.
- Quaderni con le schede per le diverse analisi sensoriali
- Valigetta con quattro bicchieri da degustazione e cavatappi professionale

QUOTE DI PARTECIPAZIONE AI CORSI

Costo del Primo livello: € 580,00 (comprensivo del materiale didattico di cui sopra, oltre ai vini e alle bevande per le degustazioni. Le lezioni facoltative, su prenotazione, sono gratuite).

Costo del Secondo livello: € 620,00 (comprensivo dei testi del Secondo livello e i vini per le degustazioni. La lezione facoltativa, su prenotazione, è gratuita).

Costo del Terzo livello: € 690,00 (comprensivo dei testi del Terzo livello, i vini, i cibi e le preparazioni per le degustazioni e gli abbinamenti. Le lezioni facoltative, su prenotazione, sono gratuite).

Costo CAV - Corso di Avvicinamento al Vino On-line: € 180,00 (comprensivo di quota AIS agevolata € 45 - dispensa didattica e 8 vini spediti a casa di ogni partecipante).

MODALITA' DI ISCRIZIONE E PAGAMENTI

Per iscriversi ai livelli del Corso è necessario inviare una richiesta con nome, cognome, indirizzo, numero di telefono a info@aisfvg.it indicando la sede e il Livello al quale si vuole partecipare. L'iscrizione sarà perfezionata a conferma dell'avvenuto versamento del costo che dovrà avvenire non oltre i dieci giorni precedenti alla data di inizio delle lezioni. Il pagamento (possibile un acconto di € 250,00 e il saldo entro la quinta lezione) si può effettuare:

1) Con bonifico bancario a Associazione Italiana Sommelier FVG
su UNICREDIT BANCA IT 81 G 02008 12313 0000402300098

2) Dal sito www.aisfvg.it con la piattaforma PayPal (anche in tre rate senza interessi)

3) Dal sito www.aisfvg.it con carta di credito

4) Negli uffici di AISFVG in via Fabio di Maniago 15/7, a Udine, previo appuntamento telefonico.

ISCRIZIONE AIS

I corsi sono destinati esclusivamente ai Soci AIS

Pertanto i partecipanti – al costo di € 90,00 - dovranno preventivamente iscriversi all'AIS (dopo il primo settembre 2022) dal sito www.aisitalia.it/associatiadesso

L'iscrizione darà diritto, per l'anno solare di validità a ricevere:

Lo scudetto e la tessera AIS; la rivista culturale trimestrale nazionale "VITAE"; il libro "La Guida Vini d'Italia - VITAE"; la rivista culturale trimestrale del Friuli Venezia Giulia "MANGIAVINO"; l'ingresso "agevolato" al Vinitaly; buoni sconto, promozioni e omaggi riservati agli Associati.

Nei corsi AIS Friuli Venezia Giulia sono rispettati tutti i protocolli per il distanziamento sociale atto al contenimento della pandemia Covid19, con misure condivise con le strutture che offrono ospitalità. Tutti gli allievi, i Sommelier e i Relatori addetti alle attività didattiche potranno accedere al corso secondo le norme vigenti alla data dell'ingresso in sala.