

## PROGRAMMAZIONE CORSI AIS settembre - dicembre 2022

Delegazione	livello del corso	data inizio lezioni	data fine lezioni	orario	cadenza settimanale	sede del corso
<b>PORDENONE</b>	<b>1°</b>	mercoledì 07.09.2022	mercoledì 30.11.2022	dalle 20.30 alle 22.45	mercoledì	Ristorante La Primula via San Rocco, 47 San Quirino
<b>GORIZIA</b>	<b>2°</b>	giovedì 22.09.2022	giovedì 01.12.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e giovedì	Enoteca di Cormòns (GO)
<b>UDINE</b>	<b>1°</b>	lunedì 26.09.2022	mercoledì 23.11.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e mercoledì	C. Culturale delle Grazie via Pracchiuso, 19 Udine
<b>TRIESTE</b>	<b>1°</b>	lunedì 10.10.2022	lunedì 12.12.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e mercoledì	Seminario Vescovile - Via Pasquale Besenghi, 16 - Trieste
<b>TRIESTE</b>	<b>2°</b>	martedì 11.10.2022	giovedì 15.12.2022	dalle 20.30 alle 22.45	martedì e giovedì	Seminario Vescovile - Via Pasquale Besenghi, 16 - Trieste
<b>UDINE</b>	<b>CAV *</b>	lunedì 07.11.2022	lunedì 28.11.2022	dalle 20.00 alle 22.00	lunedì	Sede da definire

### 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 in presenza: € 180,00** (comprensivo di quota AIS agevolata € 45 - dispensa didattica).

## 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](mailto: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 000040230098
- 2) Dal sito [www.aisfvg.it](http://www.aisfvg.it) con la piattaforma PayPal (anche in tre rate senza interessi)
- 3) Dal sito [www.aisfvg.it](http://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](http://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.***