



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Via Fabio di Maniago, 15/7 - 33100 Udine (UD)
Tel.0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

Corso di Avvicinamento al Vino

► Il **Corso di Avvicinamento al Vino (CAV)** è stato ideato per il neofita che desidera acquisire una **conoscenza solida** ottenuta con un **metodo professionale**. Un percorso utile anche per appassionati e operatori perché utilizza un approccio semplice e diretto. Ogni lezione comprende **una parte teorica** e una **parte dedicata alla degustazione** di tre vini significativi in funzione dei temi trattati.

► Il Corso si sviluppa su **quattro lezioni da 2 ore ciascuna**. Per ciascun incontro è prevista la **degustazione guidata** di tre vini per un totale complessivo di **dodici vini**. Le lezioni si tengono nei locali dell'Istituto Bonaldo Stringher in viale Monsignor Nogara a Udine dalle 20.30, precise, alle 22.30.

Il Calendario e gli argomenti delle lezioni

► **1a lezione - martedì 15 novembre 2022 ore 20.30**

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.

► **2a lezione - martedì 22 novembre 2022 ore 20.30**

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.

► **3a lezione: sabato 26 novembre 2022 ore 9.30**

Visita guidata con degustazione in azienda vitivinicola.

Incontro in azienda con un vignaiolo rappresentativo del panorama enologico friulano. Un'immersione nei lavori in vigna e nelle attività in cantina per comprendere come nascono i grandi vini. Un viaggio nella storia familiare e degustazione dei prodotti più rappresentativi dell'azienda.

► **4a lezione – martedì 29 novembre 2022 ore 20.30**

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.

► **5a lezione: martedì 6 dicembre 2022 ore 20.30**

La cena perfetta, come 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. Così le nostre cene saranno perfette. Intermezzo: la decantazione dei vini e la sequenza del servizio dei vini a tavola.



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Via Fabio di Maniago, 15/7 - 33100 Udine (UD)
Tel.0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

► I BENEFIT

L'iscrizione al Corso dà diritto anche all'iscrizione – per l'anno 2023 - all'Associazione Italiana Sommelier (**tariffa ridotta di 45 euro ***) che offre la possibilità di accedere alle iniziative di enogastronomia organizzate da AIS su tutto il territorio nazionale con le **tariffe riservate** ai Soci. Inoltre è previsto uno **sconto del 10 per cento** - valido per il 2023 - per la partecipazione al Corso professionale di AIS FVG di Primo livello.

(N.B. La quota ridotta di 45 € non dà diritto a ricevere la rivista di cultura del vino Vitae e neppure la Guida dei Vini Vitae).*

► I MATERIALI

All'allievo/a verrà fornita **una dispensa didattica**, appositamente realizzata per lo studio e per le degustazioni guidate dei vini. I **Relatori** delle lezioni sono abilitati dall'apposita Commissione Didattica dell'Associazione Italiana Sommelier.

► QUANTO COSTA IL CORSO

Il costo del Corso è di **180 euro** – comprensivo dei 45 euro per l'iscrizione ad AIS - e prevede: **dodici vini** in degustazione in aula più quelli da degustare durante la visita nell'azienda vitivinicola; **1 brochure** didattica, **le schede** per la degustazione e, alla 5° Lezione, il **cibo** per la verifica dell'abbinamento (*opportuno segnalare in anticipo eventuali intolleranze o allergie*)

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

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

► COME ISCRIVERSI AL CORSO

Per iscriversi al Corso è necessario effettuare il versamento dell'intero costo di iscrizione. **Il pagamento deve avvenire** online dal sito aisfvg.it/corsi-eventi con carta di credito o PayPal e rappresenterà il formale impegno alla partecipazione al Corso. Alla prima lezione verranno richiesti i dati anagrafici attraverso un apposito modulo allo scopo di formalizzare l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier.

► INFORMAZIONI UTILI

Il Corso verrà confermato solo al raggiungimento del numero minimo di allievi previsto, circostanza che verrà segnalata agli interessati con comunicazione via mail. **In caso di mancata partecipazione** degli allievi al Corso o in caso di **interruzione della frequentazione**, non sono previsti rimborsi fatta salva la possibilità di recuperare le lezioni perse in edizioni successive purché programmate durante l'anno 2023 e dopo modalità da concordare con il Coordinatore regionale della Didattica (didattica@aisfvg.it).

► CONTATTI

Per qualunque informazione è possibile contattare gli uffici di AISFVG all'indirizzo mail info@aisfvg.it

AIS, dal 1965 coltiviamo la cultura del vino