



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

Sommelier AIS – Corso di Secondo Livello

► **Scoprire i vini d'Italia e del mondo Vecchio e Nuovo.** Ecco lo straordinario viaggio nella realtà dell'enografia nazionale e internazionale che possono fare gli allievi sommelier che affrontano il Secondo Livello del Corso professionale per sommelier di AIS. Attraverso il perfezionamento della Tecnica di degustazione sarà possibile apprezzare le caratteristiche delle diverse zone vinicole e imparare a svolgere un compito complesso e affascinante: giudicare il vino in maniera professionale e oggettiva.

► **Il Corso di Secondo Livello** si sviluppa con 15 lezioni in aula più una serata facoltativa di approfondimento sulla Doc Friuli Colli Orientali per un totale di 40 ore di didattica. In ciascun incontro è prevista la degustazione guidata di alcuni vini selezionati tra i più rappresentativi delle rispettive zone di produzione.

► **I materiali didattici.** I libri di testo che vengono forniti agli Allievi sono:

IL VINO ITALIANO, una pubblicazione divisa in due volumi per conoscere in dettaglio il patrimonio enologico del nostro Paese. Nel primo volume sono descritte le caratteristiche generali dei vitigni più importanti ed è disegnato il profilo di ogni regione italiana. Nel secondo i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita e a Denominazione di Origine Controllata, con l'inserimento degli elenchi delle IGT.

IL VINO NEL MONDO, un lungo viaggio tra le colline, i vigneti e le cantine di tutti i continenti, dall'Europa alle Americhe, dall'Australia alla Nuova Zelanda, dalla Repubblica Sudafricana all'Oriente.

► **L'Academy.** Lezione facoltativa che prevede un approfondimento con l'Academy della Doc Friuli Colli Orientali sui vini e il territorio della Denominazione.

Gli argomenti delle lezioni

► **Lezione 1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS. Le schede analitico-descrittiva e a punteggio. Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso dell'ultima annata e di uno strutturato ed evoluto (almeno 3/4 anni) utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

► **Lezione 2 – VALLE D'AOSTA E PIEMONTE**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 3 - LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 4 - VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 5 - TOSCANA E LIGURIA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede a punteggi.



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

► **Lezione 6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, schede a punteggio.

► **Lezione 7 - UMBRIA E LAZIO**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 10 - SICILIA E SARDEGNA**

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI**

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (1a parte)**

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (2a parte)**

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura. Degustazione guidata di tre/quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede a punteggio.

Lezione 14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda. Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede a punteggio.

► **Lezione 15 - APPROFONDIMENTO DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

Prova scritta e di degustazione (2 vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale e collegamenti con le altre caratteristiche del vino. Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione. Degustazione di un vino bianco e di uno rosso (come prove per i Corsisti).



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

► QUANTO COSTA IL CORSO

Il costo del Secondo livello è di **620 euro** e dà diritto a: **vini** in degustazione; **testi didattici** (*Il vino italiano e Il vino nel mondo*); **Quaderno** delle degustazioni; lezione facoltativa con l'Academy della Doc Friuli Colli Orientali.

► SCONTO PER GLI STUDENTI DI UNIUD

Agli studenti iscritti all'Università di Udine viene riconosciuto uno sconto del 15 per cento sul costo del Secondo Livello. La condizione di iscritto a UNIUD – che comporta **un costo del Corso di 527 euro** – dovrà essere documentata dall'invio di una copia della **smartcard** all'indirizzo mail info@aisfvg.it

► L'ISCRIZIONE ALL' AIS

Per frequentare il Secondo Livello è **necessario essere iscritti** all'Associazione Italiana Sommelier versando la quota associativa che - per l'anno 2023 - è di **90 euro**. I Soci AIS possono accedere – con tariffe speciali - alle iniziative di enogastronomia organizzate dall'Associazione su tutto il territorio nazionale nonché ricevere la rivista *Vitae* e l'accesso gratuito alla app *Guida ai vini d'Italia*. La quota associativa si deve versare **accedendo al sito** www.aisitalia.it/MyAis/Associati

► COME ISCRIVERSI AL CORSO

Per iscriversi al Secondo Livello – dopo aver verificato l'iscrizione all'AIS - è necessario **versare online la quota suindicata** collegandosi al sito www.aisfvg.it/eventi ed effettuando il pagamento con carta di credito o PayPal (che permette il **saldo in tre rate**). Il versamento rappresenterà il formale impegno alla partecipazione al Corso. Chi non volesse utilizzare il pagamento online può effettuare un bonifico con causale "nome e cognome, ISCRIZIONE SECONDO LIVELLO DI..." utilizzando l'IBAN: IT 81 G 02008 12313 000040230098 su Unicredit Banca.

► INFORMAZIONI UTILI

Tra un livello e l'altro non devono trascorrere più di 5 anni per evitare di dover ripartire dal livello precedente. In caso di mancata partecipazione al Corso o interruzione della frequentazione non sono previsti rimborsi. **Il Corso di formazione per sommelier è un'attività istituzionale rivolta esclusivamente ai soci** e pertanto – come da comma 4 art. 4 del DPR 633/1972 – trattasi di un'operazione esclusa da IVA. Chi è interessato può chiedere a fine Corso una ricevuta utile per la deducibilità fiscale. Durante le lezioni è necessario evitare di utilizzare profumi o rossetti per non limitare le capacità degustative. È essenziale rispettare l'orario: **le lezioni inizieranno alle 20.30 precise**. È vietato l'utilizzo del telefono cellulare in aula.

► 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



Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia

Uffici: Via Fabio di Maniago 15/7 33100 UDINE

Tel. 0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

Facebook: Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia - Instagram: @aisfvg

2°

Livello del Corso di qualificazione professionale per Sommelier

Delegazione di: **PORDENONE**

Sede del Corso: **Ristorante La Primula, via San Rocco 47, San Quirino (PN)**

Direttore del Corso: Sommelier prof. Pierangelo Dal Mas - email: info@aisfvg.it

Il calendario e gli argomenti

INIZIO DELLE LEZIONI: ORE 20.30

Data	Titolo della lezione	Relatore e Degustatore
22/02/2023	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Somm. Graziano Simonella
01/03/2023	VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	Somm. Bruno Cataletto
08/03/2023	LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE	Somm. Raffaella Nardini
13/03/2023	VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA	Somm. Gianpaolo Breda
22/03/2023	TOSCANA E LIGURIA	Somm. Marco Visentin
29/03/2023	EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	Somm. Lorena Ceolin
05/04/2023	UMBRIA E LAZIO	Somm. Paolo Brejc
12/04/2023	SICILIA E SARDEGNA	Somm. Nicola Fargoglia
19/04/2023	PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	Somm. Marco Gallinaro
26/04/2023	ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	Somm. Paolo Brejc
03/05/2023	VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	Somm. prof. Eddy Furlan
10/05/2023	VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (prima parte)	Somm. Roberto Filipaz
17/05/2023	VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (seconda parte)	Somm. Roberto Filipaz
24/05/2023	VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	Somm. Roberto Filipaz
(*) 31/05/2023	FRIULI COLLI ORIENTALI TASTING ACADEMY	Somm. Matteo Bellotto
07/06/2023	ore 20.30 - PROVA INDIVIDUALE ONLINE	(collegamento da remoto)
14/06/2023	APPROFONDIMENTO E PROVA DI DEGUSTAZIONE	Somm. Gianpaolo Breda

(*) *Lezione aggiuntiva gratuita, facoltativa, ma con obbligo di prenotazione vincolante.*

Il calendario delle lezioni, per motivi organizzativi, potrebbe subire lievi modifiche che saranno subito comunicate.

Note: Si raccomanda, durante le lezioni, di **non usare profumi persistenti e rossetti** per non limitare le capacità sensoriali nelle degustazioni. Si richiede inoltre la **massima puntualità** negli orari. Non è obiettivamente possibile giungere in ritardo o lasciare l'aula prima della fine delle lezioni per non arrecare disturbo. E' vietato l'uso del telefono cellulare durante le lezioni.

Il corsista deve essere Socio AIS. Si ricorda che non sono concesse più di 2 assenze pena la non ammissione al 2° livello. **E' indispensabile portare alle lezioni la valigetta con i calici da degustazione e i libri di testo.**

Tra un livello e l'altro non debbono passare più di 5 anni. Il Corsista che abbia lasciato intercorrere più di 5 anni dalla partecipazione a un livello, non può iscriversi al successivo a meno di non frequentare di nuovo il livello precedente. Saranno valutati i casi di rientri in AIS (oltre 5 anni) dal Responsabile Nazionale Area Formazione in base al curriculum del socio su segnalazione del Presidente dell'Associazione Regionale o del Delegato di zona competente (vedi regolamento del Corso per Sommelier su www.aisitalia.it).

Dopo aver ricevuto il pagamento del corso dal Socio, l'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia rilascerà - alla fine del Primo Livello - una ricevuta conforme alle vigenti norme di legge relative alla deducibilità fiscale. Chi è interessato può richiedere il documento a: info@aisfvg.it. **Il Direttore del Corso è a disposizione per informazioni e chiarimenti.**