



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: **UDINE**

Sede del Corso: **Centro culturale delle Grazie, via Pracchiuso 19 - Udine**

Direttore del Corso: Sommelier prof. Alessandro Pareschi - email: info@aisfvg.it

Il calendario e gli argomenti

INIZIO DELLE LEZIONI: ORE 20.30

| Data | Titolo della lezione | Relatore e Degustatore |
|----------------|--|---------------------------------|
| 17/04/2023 | TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE | Somm. prof. Renzo Zorzi |
| 19/04/2023 | VALLE D'AOSTA E PIEMONTE | Somm. Bruno Cataletto |
| 26/04/2023 | LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE | Somm. Raffaella Nardini |
| 03/05/2023 | VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA | Somm. prof. Renzo Zorzi |
| 08/05/2023 | TOSCANA E LIGURIA | Somm. Marco Visentin |
| 10/05/2023 | EMILIA-ROMAGNA E MARCHE | Somm. prof. Alessandro Pareschi |
| 15/05/2023 | ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA | Somm. Gianni Ottogalli |
| 17/05/2023 | UMBRIA E LAZIO | Somm. prof. Renzo Zorzi |
| 22/05/2023 | PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA | Somm. Gianni Ottogalli |
| 24/05/2023 | SICILIA E SARDEGNA | Somm. Nicola Farfaglia |
| 29/05/2023 | VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI | Somm. prof. Renzo Zorzi |
| 31/05/2023 | VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (prima parte) | Somm. Roberto Filipaz |
| 05/06/2023 | VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (seconda parte) | Somm. Roberto Filipaz |
| 07/06/2023 | VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO | Somm. Roberto Filipaz |
| (*) 12/06/2023 | FRIULI COLLI ORIENTALI TASTING ACADEMY | Somm. Matteo Bellotto |
| 14/06/2023 | ore 20.30 - PROVA INDIVIDUALE ONLINE | (collegamento da remoto) |
| 19/06/2023 | APPROFONDIMENTO E PROVA DI DEGUSTAZIONE | Somm. prof. Renzo Zorzi |

(*) *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.**