



## 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 nella limonaia della **Tenuta Villanova, via Contessa Beretta 28, Villanova di Farra d'Isonzo (GO)** dalle 20.00, precise, alle 22.00 circa.

### Il Calendario e gli argomenti delle lezioni

► **1a lezione - 13 maggio 2024, ore 20.00**

**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 – 20 maggio 2024, ore 20.00**

**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 – 25 maggio 2024, 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. **Degustazione** dei prodotti più rappresentativi dell'azienda.

► **4a lezione – 27 maggio 2024, ore 20.00**

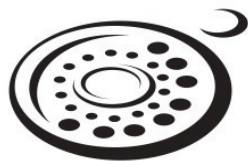
**I vini in Italia e nel mondo.**

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 – 3 giugno 2024, ore 20.00**

**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.



# AIS | Friuli Venezia Giulia

## ► I BENEFIT

L'iscrizione al Corso dà automaticamente diritto all'iscrizione – per l'anno 2024 - all'Associazione Italiana Sommelier con **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 2024 - 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 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 **190 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/didattica](https://aisfvg.it/didattica) con carta di credito o PayPal dopo la calendarizzazione del Corso e rappresenterà il formale impegno alla partecipazione allo stesso. **Alla prima lezione verranno richiesti i dati anagrafici attraverso un apposito modulo allo scopo di formalizzare l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier.** Chi non potesse utilizzare il pagamento online può effettuare un bonifico con causale

“nome e cognome, ISCRIZIONE CAV TENUTA VILLANOVA”  
utilizzando su Unicredit Banca  
I' IBAN: **IT 81 G 02008 12313 0000 40 230 098**  
intestato ad Associazione Italiana Sommelier Fvg

## ► INFORMAZIONI UTILI

Il Corso verrà confermato al raggiungimento del numero minimo di allievi previsto, circostanza che verrà segnalata agli interessati con comunicazione via mail. In caso di annullamento la quota, eventualmente già versata, verrà immediatamente restituita.

**In caso di mancata partecipazione** degli allievi al Corso o **interruzione della frequentazione**, non sono previsti rimborsi fatta salva la possibilità di recuperare le lezioni perse in edizioni successive purché programmate durante l'anno 2024 e con modalità da concordare con il Coordinatore regionale della Didattica ([didattica@aisfvg.it](mailto:didattica@aisfvg.it)).

## ► CONTATTI

Per qualunque informazione è possibile contattare gli uffici di AISFVG all'indirizzo mail [info@aisfvg.it](mailto:info@aisfvg.it)

AIS, dal 1965 coltiviamo la cultura del vino