



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
FRIULI VENEZIA GIULIA

**CORSO**  
DI QUALIFICAZIONE  
PROFESSIONALE PER  
**SOMMELIER**  
1° LIVELLO

A **TRIESTE**  
DAL 15 APRILE 2019  
C/O NH HOTEL  
CORSO CAVOUR, 7

LE PASSIONI  
TI CAMBIANO  
LA VITA.

ORARIO LEZIONI: 20,30 - 22,45

DIVENTARE **SOMMELIER**  
OGGI È **FACILE**  
UNA **PROFESSIONE NUOVA,**  
UN'ANTICA **CULTURA**  
DA **RISCOPRIRE** INSIEME



ASSOCIAZIONE  
ITALIANA SOMMELIER  
FRIULI VENEZIA GIULIA

**Contatti e recapiti**

Via Ermes di Colloredo, 34 - 33100 Udine

Tel. 0432 204688 - Fax 0432 203871

info@aisfvg.it - www.aisfvg.it

 [www.facebook.com/aisfvg](https://www.facebook.com/aisfvg)

 @AisFvg

**PRIMO LIVELLO - 18 INCONTRI**

LA FIGURA DEL SOMMELIER

VITICOLTURA

ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO

ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO

VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO

SPUMANTI

VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN,  
LIQUOROSI, AROMATIZZATI

IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI

BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI

VISITA IN BIRRIFICIO

ALTRI DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)

VISITA IN DISTILLERIA

LE FUNZIONI DEL SOMMELIER E L'USO DEI BICCHIERI

VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Ogni lezione prevede una parte didattica e una pratica ove vengono degustati tre vini. I supporti didattici permettono ai Corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione e interesse, in modo efficace e divertente. Il materiale didattico fornito è di grande pregio: libri di testo, valigia con 4 calici da degustazione e i relativi attrezzi, quaderni per le prove pratiche di degustazione e le note. Saranno forniti inoltre altri 4 calici da degustazione con diverse forme per le prove di degustazione.

Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier, significa poter partecipare alle molte attività di enogastronomia che sono organizzate per i Soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene didattiche, visite studio presso aziende vitivinicole in Italia e nel mondo. Significa poter accedere inoltre a molti prodotti editoriali per la grande cultura del vino, notiziari e inviti, per moltissimi appuntamenti di grande prestigio. Significa infine ricevere la rivista associativa trimestrale AIS, la rivista MangiaVino e la Guida ai migliori Vini d'Italia Vitae. In qualità di Socio AIS è previsto l'ingresso agevolato al Vinality.