



PROGRAMMA GENNAIO – MARZO 2012

Sede regionale AIS, 5 gennaio 2012

Gentilissime Colleghe e carissimi Colleghi,

il nuovo anno, in genere, porta sempre con se aspettative e speranze che l'anno vecchio, avaro e insensibile, ha disatteso. L'augurio è che, nonostante la stretta congiunturale mondiale, questi primi mesi dell'anno nuovo possano segnare l'inizio di una ripresa economica a cui tutti guardiamo. Crediamo tuttavia che, proprio in questi tempi difficili, assumano un ruolo fondamentale alcuni aspetti che spesso trascuriamo: la salute, gli affetti, le piccole e grandi passioni. Il recupero quindi della "sfera personale e sociale" offre proprio l'occasione per la crescita della speranza e della fiducia per il futuro. Tra queste "occasioni" anche l'appartenenza all'Associazione Italiana Sommelier. Cercheremo quindi di creare sempre più motivi d'incontro che promuovano la vita associativa e lo spirito positivo e coinvolgente della nostra Associazione. Anche in questo trimestre le Delegazioni AIS della nostra regione si sono impegnate con proposte di assoluta qualità e interesse. Continuano inoltre gli appuntamenti dedicati alla formazione e alla crescita professionale dei nostri Sommelier.

I Prodotti agroalimentari del Friuli Venezia Giulia: un'immagine positiva da capitalizzare!

Recenti Manifestazioni cui la nostra Associazione ha partecipato, che si sono svolte anche fuori dalla piccola Patria, ci hanno confermato quanto l'immagine delle produzioni agroalimentari regionali e in particolare del nostro Vigneto sia positivo. Tra la gente comune, tra i consumatori attenti e sin anche in quelli distratti e occasionali, il nostro vino e il nostro paniere riscontrano sempre un grande, per altro assolutamente meritato, successo. Di più! Sarà la grande qualità che proponiamo. Sarà che lentamente sta scomparendo l'umiliante domanda "Where is Friuli Venezia Giulia? Near Venice?". Sarà che siamo identificabili come una realtà "di nicchia", ma cominciamo a essere "ben visibili!". La sensazione che spesso si coglie parlando con l'occasionale "sig. Mario o mr. Brown" è che diamo un'immagine di solida compattezza, di forte unione. Grande sinergia e spirito di appartenenza! Insomma, in giro per il mondo, c'è chi ci ammira e ci stima sinceramente. La realtà, lo sappiamo bene, è purtroppo diversa. Fazioni, individualismi ottusi e un'atavica mancanza di lungimiranza, annullano un'enorme potenzialità. Rimaniamo insomma legati a quella sottocultura di "sotans" che ci fa viaggiare con il freno a mano tirato anche su un'autostrada veloce e moderna.

Peccato perché il Friuli Venezia Giulia non possiede nulla di meno di grandi regioni italiane che invece sanno proporsi compatte ma spesso "vendono" mediocrità.

Eppure qualcosa sta cambiando. Abbiamo visto, con i nostri occhi, che si può fare per davvero "sinergia". Il Vino, i prodotti agroalimentari di eccellenza, la ristorazione e le proposte turistiche possono convivere insieme e fare "la grande differenza"! Teniamo quindi alta la qualità delle proposte e soprattutto cerchiamo di "fare sistema". Il Friuli Venezia Giulia, da sempre, è conosciuto nel mondo per la sua laboriosità e onestà e dunque quello che propone merita fiducia, è credibile. L'immagine positiva di cui gode la nostra regione deve quindi essere capitalizzata!

Il vino nel "bag-in-box" lasciamolo fare a chi non lo sa fare buono. Creiamo nelle grandi città italiane dei punti vendita di quei prodotti di nicchia, dalla qualità insuperabile, che da soli non avrebbero nessuno spazio commerciale ma che sono la spina dorsale della nostra Cultura della tavola. Usiamo sempre di più nella ristorazione i prodotti della nostra terra. Proponiamo ai turisti i nostri piccoli e insuperabili "alberghi diffusi" dove si respira lo spirito multi-etnico dei popoli del Friuli Venezia Giulia. Torniamo vivaddio agli agriturismi veri! Tutto questo farebbe un gran bene al potenziale, auspicabile "Sistema Friuli Venezia Giulia".

Evviva, evviva, evviva l' AIS del Friuli Venezia Giulia!!!

Un abbraccio caloroso ad ognuno di Voi!

Renzo Zorzi

La prenotazione per tutti gli appuntamenti è obbligatoria e vincolante.

Può essere disdetta entro i 2 giorni antecedenti l'evento, in caso contrario verrà chiesto l'intero importo previsto.

Alcuni colleghi ed amici rimangono esclusi da un evento al quale desiderano partecipare perché "è tutto già prenotato". Alcuni colleghi ed amici che prenotano poi non vengono. Tutto ciò è antipatico e detestabile, la vostra attenzione ci aiuterà a offrirvi il meglio.

Le prenotazioni, **aperte ai Soci AIS e ai loro amici**, debbono pervenire al tel. **0432 204688** ore ufficio dal lunedì al venerdì.

www.aisfvg.it

iscriviti alla newsletter !!!!

entra nel sito, clicca su "iscriviti alla newsletter", lascia il tuo indirizzo e-mail e riceverai ogni settimana le news e i dettagli su tutte le nostre attività!

Ricordati di aggiornare il tuo indirizzo e-mail !

I Delegati AIS del Friuli Venezia Giulia sono sempre a Tua disposizione:

Alto Friuli Fabrice Gallina tel. 334 6749041
Basso Friuli Raffaella Nardini tel. 347 0732112
Gorizia Lucio Moimas tel. 338 8452978
Pordenone Pier Dal Mas tel. 338 7254402
Trieste Federico Trost tel. 342 3561242
Udine Alessandro Pareschi tel. 333 8536650

Ricordati di rinnovare la quota associativa all'Associazione Italiana Sommelier attraverso i seguenti modi:

www.sommelier.it, cliccare su "Rinnovi Online" e seguire le istruzioni

C/c postale n. 58623208 intestato ad "Associazione Italiana Sommelier Viale Monza 9, 20125 Milano", indicare nella **causale "Quota associativa 2012"**.

Bonifico presso Banco Posta intestato ad "Associazione Italiana Sommelier" IBAN IT83K0760101600000058623208

Bonifico bancario presso "Banca Intesa Sanpaolo, via Costa 1/A, Milano" intestato ad "Associazione Italiana Sommeliers" codice IBAN IT26H0306909442625008307992

La quota associativa per l'anno 2012 è di 80 euro e comprende l'abbonamento annuo a *Bibenda*, la rivista ufficiale AIS, e alla Guida Duemilavini edizione 2013.

Elencata, di seguito, la programmazione dei Corsi Inverno e Primavera 2012

<i>Delegazione A.I.S. del F.V.G.</i>	<i>livello del corso A.I.S.</i>	<i>data di inizio lezioni</i>	<i>data di fine lezioni</i>	<i>orario lezione</i>	<i>cadenza settimanale di massima</i>	<i>sede del corso</i>
UDINE	3°	lunedì 11.01.12	lunedì 26.03.12	dalle 20:30 alle 23:00	lunedì	Cantina - Dependance Ristorante Da Nando Via D. Julia,14 Mortegliano UD
UDINE	1°	giovedì 19.01.12	martedì 13.03.12	dalle 20:30 alle 23:00	martedì e giovedì	Cantina - Dependance Ristorante Da Nando Via D. Julia,14 Mortegliano UD
TRIESTE	2°	lunedì 06.02.12	lunedì 04.06.12	dalle 20:30 alle 23:00	lunedì	NH Hotel Corso Cavour,7 Trieste
GORIZIA	1°	lunedì 05.03.12	lunedì 14.05.12	dalle 20:30 alle 23:00	lunedì e mercoledì	Tenuta Angoris Località Angoris Cormòns GO
PORDENONE	1°	lunedì 19.03.12	mercoledì 16.05.12	dalle 20:30 alle 23:00	lunedì e mercoledì	Ristorante Fossa Mala Fiume Veneto PN
UDINE	2°	lunedì 02.04.12	lunedì 04.06.12	dalle 20:30 alle 23:00	lunedì e mercoledì	Cantina - Dependance Ristorante Da Nando Via D. Julia,14 Mortegliano UD

Nota Bene: il calendario sopra esposto potrebbe subire alcune modifiche

*La Go –Fin in collaborazione con l'A.I.S. FVG offre finanziamenti a costi speciali per i corsi .
Informazioni su www.aisfvg.it*

Per informazioni ed iscrizioni ai Corsi :
tel.0432.204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it



Gli appuntamenti

Mercoledì 18 gennaio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Udine

c/o Astoria Hotel Italia – Piazza XX Settembre, 24 Udine

Le Eccellenze del Friuli Venezia Giulia - 1°

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Colle Duga - Collio Friulano 2010 (5 grappoli)

Ronchi di Manzano - COF Friulano 2010 (3 Bicchieri)

Toros - Collio Friulano 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Borgo San Daniele - F.Isonzo Friulano 2009 (5 grappoli)

Ronc di Vico - COF Friulano 2009 (3 Bicchieri)

Le Vigne di Zamò - COF Friulano Vigne Cinquant'anni 2009 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Alla degustazione sono presenti i Produttori

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 € (abbonamento a tutti i 7 appuntamenti : 120 €)

Giovedì 19 gennaio 2012 – ore 18.30 – Delegazione Alto Friuli

c/o Hotel Carnia – Via Canal del Ferro, 28 Venzone - UD

Incontro di Delegazione Alto Friuli

E' un momento fondamentale per fare il punto della situazione, per confrontarsi, per esprimere suggerimenti e significare la vita associativa. Tutti i Soci appartenenti alla Delegazione Alto Friuli sono invitati a partecipare. Segue bicchierata.

Venerdì 20 gennaio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Trieste

c/o La Bottega del Vino, Piazza della Cattedrale – Castello di San Giusto Trieste

L'Etrusco DiVino

Presentazione di un antichissimo territorio del vino: l'Etruria!

Una serata condotta dal Generale Francesco Bonaventura che ci svelerà le potenzialità enologiche di questo affascinante territorio evidenziando gli aspetti culturali e storici della mitologia del simposio degli dei Etruschi.

Un viaggio nella mitologia.

Seguirà la degustazione di due aziende rappresentative di Cerveteri (Roma)::

La Rasenna - Moss bianco 2010

La Rasenna - Costa Marina Syrah 2010

La Rasenna - Petit Verdot 2008

Tre Cancelli - Pacha bianco 2010

Tre Cancelli - Lituoso rosso 2010

Tre Cancelli - Mastarna rosso 2010

Ai vini verrà abbinato un piccolo menu tratto da pietanze classiche dell'antichità.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo per la singola serata: € 25

Martedì 24 gennaio 2012 ore 19:30– Delegazione Alto Friuli

c/o Enoteca Ristorante Teatro, Via del Fante, 28 Tolmezzo (UD)

Incontro con il Produttore!

I vini di Borgo Judrio e la Pitina di Filippo Bier

Una serata sul tema dell'incontro tra il vino e il cibo condotta dal delegato dell'Alto Friuli Fabrice Gallina e dai produttori dei vini e delle preparazioni alimentari. Un'occasione per svelare le affascinanti tematiche dell'abbinamento. Tre vini abbinati a tre piatti.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo per la singola serata: € 20

Mercoledì 25 gennaio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Udine

c/o Astoria Hotel Italia – Piazza XX Settembre, 24 Udine

Le Eccellenze del Friuli Venezia Giulia - 2°

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Ronco del Gelso - Friuli Isonzo Malvasia 2010 (3 Bicchieri)

Drius - Friuli Isonzo Malvasia 2010 (5 Grappoli)

Raccaro - Collio Malvasia 2010 (5 Grappoli)

Doro Princic - Collio Malvasia 2010 (3 Bicchieri e 5 grappoli)

Skerk - Carso Malvasia 2009 (5 Grappoli)

Zidarich - Carso Malvasia 2009 (3 Bicchieri)

Kante - Malvasia 2008 (5 Grappoli)

Alla degustazione sono presenti i Produttori

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 € (abbonamento a tutti i 7 appuntamenti : 120 €)

Sabato 28 gennaio 2012 ore 10:00 – Delegazione di Pordenone

c/o Azienda Midolini – Via delle Fornaci, 1 Manzano (UD)

Le visite studio: L'Acetaia Midolini

Visita studio alla **"Balsameria più grande del mondo"**.

Seguirà la degustazione dei vini dell'azienda **"Ronco Margherita"**.

L'Asperum è un autentico tesoro. Nato 50 anni fa dalla passione di Lino Midolini, è un condimento balsamico di straordinaria eleganza, di un sapore e gusto incredibili. Ogni singola bottiglietta da 100 ml è il concentrato di oltre 50 chili di uve. Perla rara per qualità e unicità nel suo genere nella variegata offerta gastronomica della nostra regione. Visiteremo questa balsameria indicata come la più grande del mondo, con l'iscrizione al Guinness dei primati dal 1998, con circa 2.300 botticelle in spazi dedicati di 2.000 mq.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Attività gratuita.

Mercoledì 1° febbraio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Udine

c/o Astoria Hotel Italia – Piazza XX Settembre, 24 Udine

Le Eccellenze del Friuli Venezia Giulia - 3°

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Ronco del Gelso - Friuli Isonzo Pinot grigio Sot Lis Ravis 2010 (5 Grappoli)

Lis Neris - Friuli Isonzo Pinot grigio Gris 2009 (3 Bicchieri)

Villa Russiz - Collio Sauvignon de La Tour 2010 (5 Grappoli)

Volpe Pasini - COF SauvignonZuc di Volpe 2010 (3 Bicchieri)

Venica & Venica - Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010 (3 Bicchieri e 5 grappoli)

Vie di Romans - Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Piere 2009 (5 Grappoli)

Alla degustazione sono presenti i Produttori

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 € (abbonamento a tutti i 7 appuntamenti : 120 €)

Domenica 5 febbraio 2012 dalle ore 8:30 alle ore 18:30

c/o Ristorante La Primula - Via San Rocco, 47 San Quirino PN

Corso di specializzazione sulle Tecniche di Servizio

Il Corso è rivolto a tutti i sommelier, professionisti e non, che desiderano migliorare le loro capacità tecniche del servizio. Durante la giornata si svolgerà anche il **Corso di formazione per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria** curato da Segesia srl (ex libretto sanitario) necessario a svolgere l'attività di sommelier nei locali pubblici e durante i servizi per AIS FVG per chi ne fosse sprovvisto. A fine corso verrà

rilasciato a tutti i partecipanti un attestato. Tutti i **dettagli del corso e il modulo di iscrizione al corso** sul nostro sito web www.aisfvg.it. Costo della giornata €50 compreso il pranzo a buffet.

Martedì 7 febbraio 2012 ore 19:30 – Delegazione Alto Friuli

c/o Enoteca Ristorante Teatro, Via del Fante, 28 Tolmezzo (UD)

Incontro con il Produttore!

I vini de La Tunella e la Regina di San Daniele di Friultrota

Una serata sul tema dell'incontro tra il vino e il cibo condotta dal delegato dell'Alto Friuli Fabrice Gallina e dai produttori dei vini e delle preparazioni alimentari. Un'occasione per svelare le affascinanti tematiche dell'abbinamento. Tre vini abbinati a tre piatti.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo per la singola serata: €20

Venerdì 10 febbraio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Gorizia

c/o Tenuta Angoris – Località Angoris Cormons (GO)

Blanc de Blancs

Champagne con diversi terroirs e il caviale italiano.

Una degustazione che evidenzia le profonde diversità dei vini date dai singoli terroir. Una esperienza di grande interesse didattico oltre che piacevole.

Moncuit - Cuvée Delos Grand Cru

De Sousa - Brut Reserve Grand Cru

Bruno Michel – Blanc de Blancs 1er Cru

Tarlant - Vigne d'Antan

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un assaggio di caviale italiano.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 35 €

Mercoledì 15 febbraio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Udine

c/o Astoria Hotel Italia – Piazza XX Settembre, 24 Udine

Le Eccellenze del Friuli Venezia Giulia - 4°

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Volpe Pasini - COF Pinot bianco Zuc di Volpe 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Castello di Spessa - Collio Pinot bianco Santarossa 2009 (5 Grappoli)

La Tunella - COF Bianco Biancosesto 2010 (5 Grappoli)

Tenuta Luisa - COF Sauvignon Zuc di Volpe 2010 (3 Bicchieri)

Vie di Romans - Friuli Isonzo Bianco Flors di Uis 2009 (3 Bicchieri)

Schioppetto – Bianco Mario Schioppetto 2008 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Alla degustazione sono presenti i Produttori

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 € (abbonamento a tutti i 7 appuntamenti : 120 €)

Venerdì 17 febbraio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Trieste

c/o La Bottega del Vino, Piazza della Cattedrale – Castello di San Giusto Trieste

I Cabernet sauvignon del Mondo!

Degustazione, immagini, video e musica!

La Delegazione di Trieste riprende il ciclo dei vitigni internazionali, per presentare il Cabernet Sauvignon. Ecco i vini in degustazione:

Luis Martini - Sonoma Cabernet sauvignon 2009 – California

Torre Rosazza - COF Cabernet Sauvignon 2009 – Friuli Venezia Giulia

Draga - Collio Cabernet Sauvignon 2009 – Friuli Venezia Giulia

Carpineto - Cabernet Sauvignon il Farnito 2006 – Toscana

Sella & Mosca - Alghero Cabernet S. Marchese di Villa Marina 2006 – Sardegna

Domaines Astrus – Pais d'Oc Cabernet Sauvignon 2009 – Francia

Fleur du Cap – W.O. Western Cape Cabernet S. Bergkelder Selection 2009 – Sud Africa

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Costo della serata: € 35

Sabato 18 febbraio 2012 ore 10:00 – Delegazione di Pordenone

c/o Azienda Russolo – Via San Rocco, 58 San Quirino (PN)

Le visite studio: Russolo!

Un'azienda arrivata alla quarta generazione. Una bella realtà, dinamica e moderna che ha valorizzato il territorio del Friuli Grave attraverso una mirata produzione di qualità.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Attività gratuita.

Martedì 21 febbraio 2012 ore 19:30 – Delegazione di Udine

c/o Ristorante Osteria Antica Casada – Via S. Antonio, 7 Zampis di Pagnacco

A cena con l'Olio delle colline del Friuli !

Una serata didattica con cena per valorizzare gli strepitosi oli prodotti da alcuni piccoli produttori dell'Extravergine d'oliva friulano!

Ore 19:30 Aperitivo di benvenuto.

Introduzione alle caratteristiche dell'olio friulano. Degustazione guidata di 5 campioni. Cena con abbinamento agli oli degustati. La serata sarà guidata da Franco Diacoli e Battisti Nardini dell'A.Fr.OI, esperti assaggiatori e dal Produttore Remo Venturini.

Il menu della cena e i vini abbinati: sul sito web www.aisfvg.it.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Costo della serata: € 40

Mercoledì 22 febbraio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Udine

c/o Astoria Hotel Italia – Piazza XX Settembre, 24 Udine

Le Eccellenze del Friuli Venezia Giulia - 5°

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Edi Keber - Collio 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Collavini - Collio Bianco Broy 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Ronco dei Tassi - Collio Bianco Fosarin 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Il Carpino - Collio Bianco Vigna Runc 2010 (3 Bicchieri)

Zuani - Collio Bianco Vigne 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Jermann – Vintae Tunina 2009 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Alla degustazione sono presenti i Produttori

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 € (abbonamento a tutti i 7 appuntamenti : 120 €)

Martedì 28 febbraio 2012 ore 19:30– Delegazione Alto Friuli

c/o Enoteca Ristorante Teatro, Via del Fante, 28 Tolmezzo (UD)

Incontro con il Produttore!

I prodotti del Carso con i vini di Zidarich, Skerk e Kante

Una serata sul tema dell'incontro tra il vino e il cibo condotta dal delegato dell'Alto Friuli Fabrice Gallina e dai produttori dei vini e delle preparazioni alimentari. Un'occasione per svelare le affascinanti tematiche dell'abbinamento. Tre vini abbinati a tre piatti.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo per la singola serata: € 20

Mercoledì 29 febbraio 2012 ore 20:30 – Delegazione di Udine

c/o Astoria Hotel Italia – Piazza XX Settembre, 24 Udine

Le Eccellenze del Friuli Venezia Giulia - 6°

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Borgo San Daniele - Arbis Blanc 2009 (3 Bicchieri)

Livon - Braide Alte 2009 (3 Bicchieri)

Livio Felluga - COF Rosazzo Bianco Terre Alte 2009 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Vie di Romans - Bianco Dut-un 2008 (5 Grappoli)

Skerk - Bianco Ograde 2009 (3 Bicchieri)

Podversic - Bianco Kaplja 2009 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Alla degustazione sono presenti i Produttori

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 € (abbonamento a tutti i 7 appuntamenti : 120 €)

Martedì 6 marzo 2012 ore 19:30– Delegazione Alto Friuli

c/o Enoteca Ristorante Teatro, Via del Fante, 28 Tolmezzo (UD)

Incontro con il Produttore!

I vini di Roberto Picech e i salumi di D'Osvaldo

Una serata sul tema dell'incontro tra il vino e il cibo condotta dal delegato dell'Alto Friuli Fabrice Gallina e dai produttori dei vini e delle preparazioni alimentari. Un'occasione per svelare le affascinanti tematiche dell'abbinamento. Tre vini abbinati a 3 piatti.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo per la singola serata: € 20

Mercoledì 7 marzo 2012 ore 20:30 – Delegazione di Udine

c/o Astoria Hotel Italia – Piazza XX Settembre, 24 Udine

Le Eccellenze del Friuli Venezia Giulia - 7°

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Jermann - W...Dreams 2009 (3 Bicchieri)

Le due Terre - COF Merlot 2009 (5 Grappoli)

Le due Terre - COF Rosso Sacrisassi 2009 (3 Bicchieri)

Meroi - Refosco Vigna Dominin 2008 (5 Grappoli)

Sara & Sara - COF Verduzzo Crei 2009 (5 Grappoli)

Aquila del Torre - COF Picolit 2009 (5 Grappoli)

Lis Neris - Tal Luc 2008 (5 Grappoli)

Alla degustazione sono presenti i Produttori

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 € (abbonamento a tutti i 7 appuntamenti : 120 €)

Venerdì 9 marzo 2012 ore 20:30 – Delegazione di Pordenone

c/o Ristorante La Primula - Via San Rocco, 47 San Quirino PN

Le SuperEccellenze: I Vini Superpremiati!

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Toros - Collio Friulano 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Doro Princic - Collio Malvasia 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Edi Keber - Collio 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Ronco dei Tassi - Collio Bianco Fosarin 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Collavini - Collio Bianco Broy 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Zuani - Collio Bianco Vigne 2010 (3 Bicchieri e 5 Grappoli)

Alla degustazione sono presenti i Produttori.

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 €

Venerdì 16 marzo 2012 ore 20:30

Hotel Executive- Via Masieri, 4 Angolo Viale Palmanova - Udine

I grandi vini del Sudafrica!

Imperdibile occasione alla scoperta dei territori e dei vini sudafricani!

Serata realizzata con il patrocinio del Consolato Sudafricano e dell'Ente Turismo Sudafricano. Esperti del Consolato ci guideranno alla scoperta di questo grande paese, dei suoi territori molto vocati per il vino tanto da renderlo una delle aree più importanti al mondo per la vitivinicoltura. La serata si snoderà tra supporti audiovisivi e la degustazione dei vini. I partecipanti saranno omaggiati con interessante materiale didattico. Ecco i vini in degustazione:

Belbon Hills - Sauvignon

Belbon Hills - Gewurztraminer

Nabygelegen - Chenin blanc

Delheim - Shiraz

Diemersdal - Pinotage

Belbon Hills - Passito

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Costo per la singola serata: € 25

Sabato 17 marzo 2012 ore 10:00 – Delegazione Basso Friuli – Riviera Friulana

c/o Azienda Cà di Volpe – Via dei Sospiti, 2 Castello di Sacileto Ruda (UD)

Le visite studio: Cà di Volpe

Nel cuore della DOC Aquileia, andremo a visitare lo splendido restauro del complesso architettonico ad impianto rurale, in cui il vecchio granaio è stato in parte adibito a cantina.

Gli ettari vitati sono 30, seguiti con cura e dedizione dai titolari che puntano, con i loro vini, ad esaltare le caratteristiche legate a questo territorio.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Attività gratuita

Martedì 20 marzo 2012 ore 19:30– Delegazione Alto Friuli

c/o Enoteca Ristorante Teatro, Via del Fante, 28 Tolmezzo (UD)

Incontro con il Produttore!

Le Bollicine d'Autore incontrano i fasolari

Una serata sul tema dell'incontro tra il vino e il cibo condotta dal delegato dell'Alto Friuli Fabrice Gallina e dai produttori dei vini e delle preparazioni alimentari. Un'occasione per svelare le affascinanti tematiche dell'abbinamento. Tre vini abbinati a 3 piatti.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo per la singola serata: € 20

Venerdì 23 marzo 2012 ore 20:30 – Delegazione di Trieste

c/o La Bottega del Vino, Piazza della Cattedrale – Castello di San Giusto Trieste

I Chardonnay di Borgogna!

Bouchard Père & Fils Grands Vins de Bourgogne depuis 1731

Viaggio sensoriale della Borgogna attraverso 5 vini della storica azienda di Chateau de Beaune.

Evento dell'anno della delegazione di Trieste all'insegna dello Chardonnay.

Sul sito web www.aisfvg.it e sulla newsletter verranno specificati vini e annate in prossimità dell'evento.

Le sorprese saranno all'altezza delle aspettative!! Sarà presente un esperto dell'azienda francese.

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Costo della serata: € 50

Sabato 24 marzo 2012 ore 10:00 – Delegazione di Pordenone

c/o Vivai Cooperativi Rauscedo – Via Udine, 39 Rauscedo (PN)

Le visite studio: VCR!

Suscita sempre un grande interesse la visita alla più importante azienda vivaistica del mondo! Vedere l'innesto e la selezione di una barbatella è un aspetto fondamentale per ogni appassionato di vino.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Attività gratuita.

Venerdì 30 marzo 2012 ore 20:30 – Delegazione di Pordenone

c/o Ristorante La Primula - Via San Rocco, 47 San Quirino PN

Le SuperEccellenze: I Vini Superpremiati!

Degustazione guidata dei vini premiati dalle principali Guide dei Vini d'Italia 2012

Volpe Pasini – COF Pinot Bianco Zuc di Volpe 2010 *(3 Bicchieri e 5 Grappoli)*

Venica & Venica - Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010 *(3 Bicchieri e 5 Grappoli)*

Livio Felluga – COF Rosazzo Bianco Terre Alte 2009 *(3 Bicchieri e 5 Grappoli)*

Le Vigne di Zamò – COF Friulano Vigne Cinquant'Anni 2009 *(3 Bicchieri e 5 Grappoli)*

Schiopetto – Mario Schiopetto Bianco 2008 *(3 Bicchieri e 5 Grappoli)*

Damijan Podversic – Kaplja 2008 *(3 Bicchieri e 5 Grappoli)*

Alla degustazione sono presenti i Produttori.

Alla fine delle degustazioni sarà offerto un primo piatto.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688.

Costo della serata: 20 €

Sabato 31 marzo 2012 ore 10:00 – Delegazione di Gorizia

c/o Azienda Aquila del Torre - Via Attimis, 25 Savorgnano del Torre Povoletto(UD)

Le visite studio: Aquila del Torre

Guardando i colli di Savorgnano da Udine è facile riconoscere i vigneti di Aquila del Torre: sinuosi sulla collina come il profilo alare dell'aquila. Questo rapace si intravede spesso volteggiare risalendo la brezza sopra i vigneti aziendali, quasi a voler sorvegliare questo territorio tanto affascinante su cui scorre il Torre. E' il regno del Picolit e di altri vitigni autoctoni che questa azienda sa valorizzare anche grazie alla filosofia di produzione biologica abbracciata dai tre giovani proprietari.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Attività gratuita.

Sabato 14 aprile 2012 dalle ore 10:30 alle ore 18:30 – Delegazione di Udine

Sabato 21 aprile 2012 dalle ore 10:30 alle ore 17:00 – Delegazione di Udine

Hotel Executive- Via Masieri, 4 Angolo Viale Palmanova - Udine

École du Champagne. La Scuola di Champagne!

1° livello. Corso specialistico e professionale tenuto da Roberto Bellini "Ambassadeur du Champagne Italie".

Da molto tempo inseguivamo questa grande opportunità di organizzare in regione il corso specialistico sullo Champagne realizzato da Roberto Bellini (vicepresidente nazionale AIS e Ambasciatore dello Champagne in Italia. Uno dei maggiori esperti in Italia delle più importanti bollicine del mondo). Siamo davvero contenti di esserci riusciti. Etichette in degustazione di grande fascino e importanza! Saranno spiegate, passo passo, da Roberto che svelerà i metodi e i segreti dell'assemblaggio. Una esperienza degustativa attraverso famosissime bollicine e grandi vignaioli: dal Krug al Paul Barà, dal Larmandier-Bernier al Jacques Selosse, dal Bollinger al Paul Goerg, dal Roederer al Ployez-Jacquemart e molti altri ancora. **Sarà un'esperienza esaltante e soprattutto di fondamentale importanza per ogni sommelier. Una pietra miliare nella propria professione e nella conoscenza personale di ogni appassionato.**

- 2 sabati full time divisi in 5 lezioni totali.

- Tecnica della degustazione dello Champagne aspetto visivo, Tecnica della degustazione dello Champagne il profumo e il gusto, il metodo Champenoise, l'assemblage Champenoise, l'abbinamento Champagne-Cibo.

- 20 Champagne in degustazione (ogni lezione include la degustazione di 4 Champagne). La lista completa sul sito web www.aisfvg.it.

Prenotazione obbligatoria e vincolante allo 0432 204688

Costo dell'intero Corso (2 sabati compreso pranzo leggero a buffet): € 280

La prenotazione per tutti gli appuntamenti è obbligatoria e vincolante.

Può essere disdetta entro i 2 giorni antecedenti l'evento, in caso contrario verrà chiesto l'intero importo previsto.

Alcuni colleghi ed amici rimangono esclusi da un evento al quale desiderano partecipare perché "è tutto già prenotato". Alcuni colleghi ed amici che prenotano poi non vengono. Tutto ciò è antipatico e detestabile, la vostra attenzione ci aiuterà a offrirvi il meglio.

Le prenotazioni, **aperte ai Soci AIS e ai loro amici**, debbono pervenire al tel. **0432 204688** ore ufficio dal lunedì al venerdì.