



Comunicato stampa del 17 dicembre 2018

UN KIT AROMI PER I NUOVI CORSISTI DI AIS VENETO

L'associazione è la prima in Italia a consegnare il cofanetto di essenze ai nuovi iscritti, per allenare la memoria olfattiva. In partenza il 21 gennaio 27 corsi in tutta la regione

Un kit di **dodici essenze** per approcciarsi all'analisi sensoriale del vino. È questa la novità 2019 di **AIS Veneto**, la prima in Italia a proporre le boccette con i profumi che più di frequente possono manifestarsi nel vino. Il cofanetto è realizzato grazie alla collaborazione con l'azienda **TasterPlace** di Montebelluna (TV) e sarà consegnato ai **nuovi iscritti del primo livello**. Le lezioni inizieranno **dal 21 gennaio** in tutta la regione, con **27 corsi** dedicati ai tre diversi gradi di preparazione.

"La selezione di essenze creata in esclusiva per AIS Veneto – spiega il Presidente **Marco Aldegheri** – è pensata per allenare a casa la memoria olfattiva dei nostri corsisti che si avvicinano al mondo enologico per la prima volta e possono così iniziare a riconoscere alcuni semplici aromi di base. Un numero così ridotto di aromi non può certo essere esaustivo per rappresentare la vasta serie dei riconoscimenti che conosciamo, ma è un primo passo per educare il naso, così da arrivare nel tempo ad apprezzare le infinite sfumature olfattive di un buon vino".

Tra i corsi in partenza è stato aggiunto quest'anno il nuovo appuntamento con le lezioni di primo livello all'Antica Trattoria Baracca di **Trebaseleghe** (PD), mentre vengono riproposte le lezioni del **mercoledì pomeriggio** all'Hotel Amadeus di Venezia e quelle del **sabato mattina** alle 9.30 al Best Western Plus Galileo di Padova, entrambe di secondo livello. AIS Veneto conferma inoltre la possibilità di

finanziamento a interessi zero per tutti i nuovi allievi che si iscriveranno al primo corso, dilazionando il pagamento del corso in sei rate mensili grazie alla collaborazione finanziaria con Consel/Banca Sella.

Tutte le informazioni relative ai corsi e all'iscrizione si trovano sul sito www.aisveneto.it

BELLUNO

Primo livello: da lunedì 4 febbraio (Ristorante Nogherazza, Castion) ore 20.30

Secondo livello: da giovedì 7 febbraio (Ristorante De Gusto Dolomiti, Belluno) ore 20.30

PADOVA

Primo livello: da martedì 5 febbraio (Hotel Galileo, Padova) ore 20.30

Primo livello: da lunedì 4 febbraio (Hotel Terme Olympia, Montegrotto Terme) ore 20.30

Primo livello: da martedì 26 febbraio (Antica Trattoria Baracca, Trebaseleghe) ore 20.30

Secondo livello: da sabato 2 febbraio (Hotel Galileo, Padova) ore 9.30

Secondo livello: da mercoledì 30 gennaio (Hotel Galileo, Padova) ore 20.30

Terzo livello: da lunedì 28 gennaio (Hotel Galileo, Padova) ore 20.30

ROVIGO

Primo livello: da martedì 22 gennaio (Best Western, Rovigo) ore 20.30

Terzo livello: da lunedì 21 gennaio (IPSEOA Cipriani, Adria) ore 20.30

TREVISO

Primo livello: da giovedì 31 gennaio (Hotel Maggior Consiglio, Treviso) ore 20.30

Primo livello: da lunedì 28 gennaio (Hotel Diana, Valdobbiadene) ore 20.30

Secondo livello: da lunedì 28 gennaio (IPSEOA Beltrame, Vittorio Veneto) ore 20.30

Secondo livello: da lunedì 4 febbraio (Hotel Maggior Consiglio, Treviso) ore 20.30

Terzo livello: da giovedì 31 gennaio (Ipssar Maffioli, Castelfranco Veneto) ore 20.30

VENEZIA

Primo livello: da lunedì 28 gennaio (Hotel Novotel, Mestre) ore 20.30

Secondo livello: da mercoledì 30 gennaio (Hotel Amadeus, Venezia) ore 15.30

Terzo livello: da lunedì 28 gennaio (Hotel Novotel, Mestre) ore 20.30

VERONA

Primo livello: da lunedì 11 febbraio (Hotel Ristorante al Fiore, Peschiera del Garda) ore 20.30

Primo livello: da mercoledì 6 febbraio (Best Western CTC Hotel, San Giovanni Lupatoto) ore 20.30

Secondo livello: da lunedì 4 febbraio (Best Western CTC Hotel, San Giovanni Lupatoto) ore 20.30

Secondo livello: da martedì 5 febbraio (SHG Hotel Catullo, San Martino Buon Albergo)

Secondo livello: da mercoledì 6 febbraio (Albergo Casa Leon D'Oro, Bosco Chiesanuova) ore 20.30

Terzo livello: da martedì 5 febbraio (Best Western CTC Hotel, San Giovanni Lupatoto) ore 20.30

VICENZA

Primo livello: da lunedì 11 febbraio (Istituto San Gaetano, Vicenza) ore 20.30

Secondo livello: da lunedì 11 febbraio (Hotel Cà Sette, Bassano Del Grappa) ore 20.30

Secondo livello: da martedì 12 febbraio (Istituto San Gaetano, Vicenza) ore 20.30

Ufficio stampa:

Carlotta Flores Faccio
324 6199999
carlotta@studiocru.com

Michele Bertuzzo
347 9698760
michele@studiocru.it