

NUOVO CORSO PER DIVENTARE SOMMELIER

A Mantova dal PROSSIMO Settembre

Nuovo CORSO dei Sommelier per IMPARARE A DEGUSTARE

Pagheresti un Pasto al Ristorante senza sapere cosa mangi? Impara a conoscere il vino per sapere cosa bevi!

Partecipa e PASSA PAROLA a quanti sai che possono essere interessati

Il CORSO PER SOMMELIER di primo livello partirà il prossimo Settembre 2012

E' necessario che gli interessati diano la loro adesione di conferma dell'iscrizione entro i primi di settembre Settembre via e-mail sommelier.mantova@edata.it o al numero 0376 448998.

La sede del corso sarà presso il Ristorante Masseria di Piazza Broletto in Mantova.

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati ed a quanti voglio capire la qualità di un vino per degustarlo ed apprezzarlo per la sua personalità e le sue caratteristiche.

L'Associazione Italiana Sommelier, per meriti riconosciuti, è in assoluto la più valida scuola di formazione oggi presente sul territorio nazionale.

15 Lezioni di primo livello il Martedì sera dalle 20.30 alle 23.00.

Durante il corso verrà insegnata la tecnica della degustazione dei vini (dal bianco al rosso, dagli spumanti ai passiti), quella dell'abbinamento del cibo con il vino, l'enogastronomia, la tecnica del servizio e le nozioni di base di viticoltura e di enologia. Ogni lezione prevede la spiegazione teorica degli argomenti e la degustazione guidata di tre o quattro vini e quella dei prodotti relativi alla lezione svolta. Alla fine del corso i partecipanti avranno veramente capito le tecniche di base per distinguere un vino di qualità e sapranno orientarsi nelle scelte sia al Ristorante che a casa.

Da quest'anno i corsisti vengono affiancati da tutor esperti e visiteranno alcune cantine mantovane, della Franciacorta o della Valpolicella.

Il costo complessivo del primo livello del corso è di 500 euro e potrà essere versato metà (più le iscrizioni all'Ais nazionale e Lombardia) al momento della iscrizione ed il resto entro il mese di Ottobre. Verranno forniti libri, quaderni, valigetta, bicchieri, la visita ad una grande cantina, tutte le degustazioni e gli assaggi che verranno effettuati durante il corso.

Come indicato, per partecipare è necessaria l'iscrizione all'Ais nazionale (80 €) ed all'Ais Lombardia (30 €). Queste iscrizioni valgono per il 2012 ed anche per l'anno 2013 e ti danno il diritto di ricevere la bellissima Guida Duemilavini, la Guida Viniplus, la Rivista Viniplus, la Rivista Bibenda, la newsletter di A.I.S. nazionale, la newsletter di A.I.S. Lombardia e l'ingresso gratuito al Vinitaly nella giornata del sommelier. Potrai partecipare alle degustazioni per i soci programmate da Ais Mantova e da Ais Lombardia. Calendario e relatori del corso di 1° livello ti saranno forniti entro fine agosto 2012 scrivendo a: sommelier.mantova@alice.it

Finalità ed obiettivi formativi generali

L'Associazione Italiana Sommelier, considerata la più importante associazione per la cultura del vino al mondo, organizza un nuovo corso per sommelier.

Il corso si sviluppa su tre livelli e basa i principi della propria didattica in funzione di un apprendimento completo della tecnica della degustazione.

Nel primo livello questa tecnica viene applicata al vino, ai distillati, alla birra, ed in parte al cibo. Con l'avanzare delle lezioni si approfondisce e si completa grazie alle continue degustazioni guidate da Degustatori Ufficiali dell'A.I.S. e da enologi qualificati A.I.S..

Nel secondo livello c'è una minuziosa attenzione ai territori di produzione, percorrendo, provincia per provincia, tutta l'Italia, l'Europa ed il mondo intero vitivinicolo. Si degustano tutti i principali vini delle zone considerate e si studia quindi come redigere una carta dei vini e come gestire la cantina acquisti e vendita del ristorante e del privato.

Il Terzo ed ultimo livello si focalizza sul mondo degli alimenti in tutti suoi aspetti in funzione dell'abbinamento cibo e vino. Tutte le lezioni vedranno degustazioni di piatti e di vini con analisi specifica dell'abbinamento.

E' un percorso didattico ma anche un'esperienza ed un linguaggio, composto da territori, da culture e tradizioni sempre diverse fatte da uomini veri che creano ogni giorno la qualità della nostra cultura enogastronomica. La partecipazione al corso insegna un nuovo modo di tendere ai sapori ed alle percezioni organolettiche, e alla fine, grazie a lunghi allenamenti, ogni corsista si ritroverà con capacità di analisi sensoriale nuove ed affascinanti. Un nuovo mondo del gusto...tutto da esplorare.

Un'opportunità da non perdere per chi vuole arricchire le proprie conoscenze e dar voce alle proprie passioni.

ESEMPIO: LEZIONI DELL'ULTIMO PRIMO LIVELLO DEL CORSO TENUTO A MANTOVA

Lezione e argomenti trattati	Tecnica della Degustazione: Esame visivo	Birra e distillati da cereali
La figura del sommelier Introduzione alla tecnica della degustazione	Tecnica della degustazione: esame olfattivo	Altri distillati Grappe, Whisky, Cognac ecc
Viticoltura Degustazione didattica	Tecnica della degustazione: esame gusto-olfattivo	Le funzioni del sommelier Ripasso sulla degustazione
Enologia:la produzione del vino Degustazione didattica	Vini Spumanti Cenni su abbinamento cibo-vino	Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione
Enologia:i componenti del vino Degustazione didattica	Vini Passiti Cenni su abbinamento cibo-vino	2 Visite alle cantine mantovane della Valpolicella con la guida di autor esperti
Visita Cà del Bosco o Bellavista Degustazione in cantina	Legislazione ed enografia Degustazione comparata	