

SOMMELIER: AL VIA ALL'AQUILA NUOVO CORSO I LIVELLO, 29 DIPLOMATI NEL 2017

24 Settembre 2017



L'AQUILA - L'associazione italiana sommelier (Ais) ha organizzato all'Aquila un corso di qualificazione professionale per sommelier, dopo lo straordinario successo dei mesi scorsi, che ha portato al diploma di 29 sommelier della delegazione aquilana.

Al via lunedì 25 settembre il primo dei 15 incontri previsti dal corso, che si terranno all'hotel Federico II, dalle 20.

Tre i livelli in cui si articola: il primo approfondisce gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi della professionalità del sommelier, a partire dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina.

"Durante il corso di primo livello verrà organizzata anche una visita in una cantina - spiega ad *AbruzzoWeb* Serenella Di Battista, delegata Ais L'Aquila - per la scelta bisogna aspettare il numero preciso, poichè ci sono ancora posti disponibili".

Seguiranno un corso di secondo e di terzo livello, sempre nel capoluogo abruzzese, "un territorio molto ricco dal punto di vista della qualità dei vini - aggiunge - La realtà vitivinicola in Abruzzo è in crescita".

Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un esame di abilitazione, superando il quale si consegue il titolo di sommelier Ais.

"Un corso che nasce con lo scopo di far conoscere, fino in fondo, lo straordinario universo della viticoltura e dell'enologia, raggiungendo man mano i vari step - prosegue la Di Battista - Il 6 e 7 ottobre, per esempio, saremo a Castelnuovo Berardenga (Siena), ospiti di una delle più importanti aziende italiane nel settore, 'Fèlsina', per la consegna dei 29 diplomi sommelier aquilani del 2017 e saremo accompagnati dalla delegazione Marsica".

Dopo la tappa toscana, i neo sommelier si fermeranno in Umbria, a Torre di Montefalco (Perugia), per una visita all'azienda di vini "Arnaldo Caprai".