



## Sommelier in Formazione

### DOVE:

Sede AIS Romagna Via delle Fragole 305 - Cesena FC.

### QUANDO:

A partire da Ottobre 2019

Le serate avranno una durata di circa 3 ore dalle 20.15 alle ore 23.15 confidando sulla massima puntualità dei partecipanti (presenti dalle ore 20:00).

Si svolgeranno con cadenza mensile nelle serate di LUNEDÌ' o VENERDÌ'



## Programma didattico 2019-2020

### #giornata1

#### I GRANDI BIANCHI AUTOCTONI ITALIANI:

Degustazione di 6 vini:

Verdicchio, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Vermentino, Friulano, Grechetto

### #giornata2

#### TERRITORI PER GRANDI ROSSI DI TOSCANA

Degustazione di 6 vini:

Montalcino, Bolgheri, Chianti Classico, Montecucco, Montepulciano

### #giornata3

#### I GRANDI ROSSI AUTOCTONI ITALIANI

Degustazione di 6 vini:

Lagrein, Teroldego, Amarone della Valpolicella, Primitivo di Manduria, Nero d'Avola, Cannonau

### #giornata4

#### CONFRONTO TRA I GRANDI DEL METODO CLASSICO

Degustazione di 6 vini:

Franciacorta, Trento, Alta Langa, Oltrepò Pavese Champagne, Cava

### #giornata5

#### I GRANDI VITIGNI BIANCHI INTERNAZIONALI

Degustazione di 6 vini:

Chardonnay, Sauvignon, Chenin blanc, Gewurztraminer, Riesling, Viognier

## #giornata6

### I GRANDI VITIGNI ROSSI INTERNAZIONALI

Degustazione di 6 vini:

Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz, Grenache, Tempranillo

## #giornata7

### L'APPASSIMENTO PER I VINI DOLCI

Degustazione di 6 vini:

In pianta, graticci, uva appesa, fruttai, stili e territori

## #giornata8

### STILI DI BIRRA E I SUOI ABBINAMENTI

Degustazione di 6 birre

## #giornata9

### ABBINAMENTI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - LE BEVANDE ALTERNATIVE

Degustazione di tè, tisane, sakè, succhi.