

## RIPARTE la Scuola Concorsi AIS Romagna

AIS Romagna è stata la territoriale dalla quale sono emersi i grandi campioni nazionali, che oggi conosciamo ed ascoltiamo durante i corsi e gli eventi. Grazie alla loro preparazione hanno dato lustro alla nostra associazione, ricevendo titoli e premi nazionali ed internazionali.

Oggi vogliamo ritornare a quei fasti ed abbiamo necessità di essere rappresentati, nei concorsi nazionali, dai migliori sommelier romagnoli. Come una vera squadra a caccia di scudetto, vi forniremo un allenamento con proprio quei campioni titolati, nella veste di "COACH".

Voi non dovete far altro che scaldare i sensi ed arrivare preparati per i palchi regionali e nazionali.

### ***A chi è rivolto:***

Ai sommelier AIS che hanno terminato il percorso formativo dei 3 livelli e in regola con la quota associativa 2022.

### ***Obiettivo:***

Creare una squadra di Sommelier da formare e indirizzare alla partecipazione ai Concorsi Sommelier Ais. Primo obiettivo è di avere un numero soddisfacente di partecipanti ai Concorsi monotematici che si tengono in Romagna (Master dell'Albana e Master del Sangiovese).

### ***Come è strutturata la scuola:***

Il percorso prevede 7 giornate di formazione da tenersi presso la Sede Legale AIS in Via delle Fragole 305 – CESENA (FC).

## **PROGRAMMA**

### **1ª giornata - Lunedì 31 Gennaio 2022 ore 20:00 – 23:00**

**Relatore Cristiano Cini – Responsabile Nazionale Concorsi**

Il concorso come crescita di formazione

Com'è articolato un Concorso

Programma e argomenti di studio

Test di degustazione scritta e orale

### **2ª giornata - Giovedì 17 Febbraio 2022 ore 20:00 – 23:00**

**Relatore Roberto Gardini – Miglior Sommelier d'Italia 1993**

La degustazione organolettica da Concorso

I passaggi fondamentali della degustazione

Degustazione di 5 vini bianchi (spumante, bianco secco, bianco macerato, bianco barricato, passito/muffato)

### **3ª giornata - Martedì 22 Febbraio 2022 ore 20:00 – 23:00**

**Relatore Roberto Gardini – Miglior Sommelier d'Italia 1993**

La degustazione organolettica da Concorso

I passaggi fondamentali della degustazione

Degustazione di 5 vini rossi (rosso frizzante, rosso giovane, rosso in barrique, rosso botte grande, rosso passito)

### **4ª giornata - Lunedì 7 Marzo 2022 ore 20:00 – 23:00**

**Relatore Simona Bizzarri – Responsabile Scuola Concorsi AIS Toscana**

La degustazione scritta di un vino

Come descrivere un vino in 1.000 battute

Degustazione scritta di 4 vini (bianco secco, bianco V.T, rosso giovane, rosso maturo)

### **5ª giornata - Lunedì 21 Marzo 2022 ore 20:00 – 23:00**

**Relatore Valentino Tesi – Miglior Sommelier d'Italia 2019**

Come scrivere una relazione (etichetta-personaggio-territorio)

Descrizione di 3 entità (etichetta-personaggio-azienda)

Degustazione organolettica di 3 vini (spumante rosé, bianco maturo, rosso importante)

**6ª giornata - Lunedì 4 Aprile 2022 ore 20:00 – 23:00**

**Relatore Maurizio Zanolla – Miglior Sommelier AIS Toscana 2005**

La descrizione di un piatto

Come descrivere e abbinare il vino

Le variabili sull'abbinamento

Degustazione organolettica di 4 vini

Descrizione di un piatto e relativo abbinamento

**7ª giornata – Sabato 9 Aprile 2022 ore 09:00 – 12:30**

**Relatore Cristiano Cini – Responsabile Nazionale Concorsi**

La gestione dal palco

Simulazione pratica di un Concorso

Degustazione di 3 vini (con riferimento alla tipologia-territorio-vinificazione-maturazione- qualità/prezzo ecc.)

Approccio ai commensali

Abbinamento teorico al menù

Le alternative all'abbinamento

Prova di servizio di un vino.

**Come partecipare:**

Invia la tua adesione, **entro il 31 dicembre 2021.**

Dopo aver raccolto le adesioni e raggiunto il numero di 25 partecipanti, verranno comunicate le indicazioni per procedere al pagamento.

Il contributo di partecipazione è di € 222,00.