

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 che 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 strutturato 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~~ Martedì 8 Febbraio 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 – ~~Martedì 15 Febbraio 2022~~ 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 gennaio 2022**, utilizzando il seguente link: <https://www.aisromagna.it/scuola-concorsi-ais-romagna/>

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.