



Associazione
Italiana
Sommelier
AIS Emilia

PROGRAMMA 2020



Scuola Concorsi

La Scuola Concorsi di AIS EMILIA ha preso vita nel 2015 ma dal 2019 ha cambiato veste organizzativa e il “format didattico” che vuole essere sempre più coinvolgente nel dare cultura e professionalità al Sommelier Emiliano.

Continua così la sua attività anche nel 2020 con diverse novità:

1. Direttore: Roberto Gardini, Docente AIS e ALMA;
2. Tutor: Annalisa Barison, Specialista in viticoltura ed enologia e Docente AIS;
3. Segreteria: Francesco Mazzoni Tesoriere AIS EMILIA e Vice-Presidente Regionale.

La Scuola Concorsi si svilupperà in 8 incontri che si terranno c/o:

Taverna Napoleone Ristorante Hotel, Via S. Lorenzo, 44/A
41051 Castelnuovo Rangone(MO), tel. 059.537623.

Tutte le serate si svolgeranno dalle ore 20:00 alle ore 23:00 con presenza richiesta dalle 19:45.

P.S.: Ogni partecipante è pregato di portare con sé gli attrezzi di degustazione per ogni incontro: bicchieri e cavatappi.

Giovedì **6**
FEBBRAIO

Presentazione Scuola Concorsi e Team di lavoro da parte del Presidente Regionale

Relatore: Cristiano Cini - *Responsabile Scuola Concorsi AIS NAZIONALE*

Le fasi e gli argomenti inerenti al Concorso, la comunicazione, la degustazione, come rapportarsi con la giuria, padronanza del palco.
Degustazione di 6 vini.

Giovedì **13**
FEBBRAIO

Relatore: Marco Tonelli - *Giornalista, Enogastronomo, Esperto di Distillati*

La storia dei distillati più importanti italiani e del mondo.
Degustazione di diversi distillati.

Venerdì **21**
FEBBRAIO

Relatore: Roberto Gardini - *Docente AIS e ALMA*

La degustazione, comunicativa, raccontata, giornalistica ed emozionale.
Degustazione di 6 vini.

Venerdì **28**
FEBBRAIO

Relatore: Roberto Bellini

Vice Presidente AIS NAZIONALE, primo Ambassadeur du Champagne 2005
Il mondo delle bollicine.
Degustazione di 6 vini.

Venerdì **6**
MARZO

Relatore: Gian Carlo Mondini - *Chef di Cucina e Docente AIS*
L'abbinamento cibo-vino, creativo, teorico e pratico.
Degustazione di 4 assaggi di prodotti e 4 vini.

Venerdì **13**
MARZO

Relatore: Roberto Gardini - *Docente AIS e ALMA*
Approfondimenti di alcuni terroir significativi.
Degustazione di 6 vini.

Venerdì **20**
MARZO

Relatore: Roberto Gardini - *Docente AIS e ALMA*
Il servizio del vino.
Degustazione di 6 vini.

Giovedì **2**
APRILE

Relatore: Annalisa Barison *Specialista in viticoltura ed enologia e Presidente AIS Emilia*
Relatore: Roberto Gardini - *Docente AIS e ALMA.*
Simulazione Concorso (coinvolgendo i corsisti con diversi tipi di test e degustazioni).
Saranno presenti in giuria il Vice-Presidente Francesco Mazzoni, il Delegato di Bologna Luca Manfredi e un giornalista enogastronomo.

Possono accedere alla Scuola Concorsi di AIS EMILIA i Soci Sommelier in regola con la quota associativa 2020.

Saranno accettate iscrizioni fino ad un massimo di 30 partecipanti.

Il costo di partecipazione è di € 300,00 che dovranno essere versati anticipatamente tramite bonifico bancario intestato:

AIS Emilia
codice IBAN: IT39K0306913098100000005791
indicando la causale: Partecipazione Scuola Concorsi 2020

È possibile accedere a singole lezioni al costo di € 50,00. I posti disponibili sono al max. 3.

Le iscrizioni si chiuderanno il 31 gennaio 2020.

Prima di effettuare l'iscrizione occorre verificare la disponibilità di posti richiedendo via mail alla segreteria Scuola Concorsi (francesco.mazzoni@aisemilia.it).

Nel caso di assenze non sono previsti rimborsi di quote già versate.

Contatti Segreteria Scuola Concorsi AIS EMILIA:

Francesco Mazzoni

e-mail: francesco.mazzoni@aisemilia.it



Annalisa Barison

Il Presidente AIS Emilia
(Annalisa Barison)