

ENOGASTRONOMI E SOMMELIER, A PESCARA CORSO SU BASE E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

7 Marzo 2019

di Redazione



PESCARA – L'Accademia internazionale enogastronomi sommeliers (Aies), delegazione Abruzzo, in collaborazione con la Corporazione dei Saperi & dei Sapori, a cura del maestro enogastronomo sommelier **Sabatino “Nino” Catani**, organizza dal 1 aprile a Pescara, il Corso 1° livello Elementi di base e Tecnica della degustazione, in Via Nicola Fabrizi, 232 presso il Palazzetto Allianz Bank.

Il percorso – informa una nota – prevede lezioni sulla teoria e la pratica della degustazione, sull'enologia, la viticoltura, su Spumanti e vini speciali, sull'enografia nazionale e sul cioccolato. Alla fine del corso è prevista la visita ad una cantina del territorio e l'esame di fine

corso al cui superamento si otterrà la qualifica di Accademico ed il diritto a fregiarsi dei segni di riconoscimento dell'Accademia: calice d'argento. Al termine di tre livelli previsti, a chi volesse proseguire e approfondire ulteriormente il mondo dell'enologia, l'Aies Abruzzo offre la possibilità di partecipare ad un corso di specializzazione in Wine Export Management.

Il costo del corso comprende libri di testo, segnalibro, valigetta con calici, sei bicchieri, libretto di presenze, penna, cavatappi, dizionario guida, spilletta, dispensa unica per il primo livello e il quaderno per gli appunti di degustazione.

Per maggiori informazioni, per ricevere il calendario delle lezioni e iscrivervi al corso potete inviare una mail a corporazione.saperiesapori@gmail.com oppure telefonare al numero 392-3363693 (ore 15,30-19,00).

L'Aies è un'associazione culturale enogastronomica nata a Bologna nel 2001. Tra i principali scopi dell'Accademia ci sono la promozione e la conoscenza della cultura enologica e gastronomica, che in questo decennio di attività si sono tradotti nell'aver formato e diplomato centinaia di maestri enogastronomi sommelier.

Oltre alla parte enologica e di abbinamento cibo-vino il percorso di studi prevede anche lezioni monotematiche su argomenti gastronomici, punto che differenzia Aies da tutte le altre associazioni che organizzano corsi per sommelier. Argomenti come birra, cioccolato, aceto balsamico, olio d'oliva, miele, formaggi sono affrontati nel percorso didattico grazie soprattutto all'appoggio di validi docenti esterni (mastri birrai, maestri cioccolatieri, produttori di aceto balsamico e di olio, apicoltori ecc.).