



ASSOSOMMELIER, DEBUTTO ALL'AQUILA CON I PRIMI CORSI E IL GALÀ DEL VINO

7 Marzo 2023 

L'AQUILA – Un nuovo corso da sommelier è in procinto di partire all'Aquila. È organizzato da Assosommelier, che in provincia dell'Aquila si è costituita nel settembre scorso e in città ha già concluso un primo corso diplomando 38 assaggiatori di vino.

Le lezioni si terranno ogni martedì dalle 20,30 alle 22,30, dieci lezioni teorico pratiche con degustazione e ad aprile una visita in cantina, come è stato a dicembre con la visita a Podere Castorani, l'azienda di **Jarno Trulli** ad Alanno (Pescara).

I corsi stanno riscuotendo successo, considerando che sono già una trentina gli iscritti per quello che deve ancora partire, e si è alle prese con l'organizzazione del secondo e terzo livello.

“Non ci sono requisiti specifici per partecipare, se non la passione che spinge ad approfondire tecnicamente la conoscenza del vino”, spiega **Valerio Romano**, insieme a **Simone Ruscio** (*nella foto*) referente provinciale dell'Aquila. “Il primo corso è stato molto seguito, le persone sono rimaste entusiaste di come siano state ben strutturate le lezioni e hanno apprezzato i relatori”.

“I corsi di secondo e terzo livello sono già in programma per la fine di settembre. La risposta del primo corso è stata buona, ci hanno raggiunto anche dai paesi limitrofi, e non solo dall'Aquila”, aggiunge Ruscio.

Con la frequenza al corso di primo livello, senza sostenere alcun esame, si acquisisce il titolo di assaggiatore di vino, utile per l'avvio di enoteche e bar e per chiunque voglia lavorare nel settore della somministrazione con una preparazione in più. Poi, una volta completati anche il secondo e il terzo livello di corso, superando l'esame si diventa sommelier. Infine, ci si può spingere al livello di degustatore ufficiale di vino, in grado di elaborare valutazioni tecniche, avendo partecipato ad un master superiore.

Al suo esordio all'Aquila, Assosommelier che ha tra i suoi obiettivi la diffusione della cultura e della conoscenza del vino, anche attraverso l'organizzazione di corsi tematici – sommelier dell'olio, sullo champagne, birre e distillati, whisky e rum, per dirne alcuni – eventi e serate di degustazione, ha promosso domenica scorsa il Gran galà dei vini abruzzesi. All'hotel Canadian un banco di assaggio di 18 cantine e prodotti gastronomici, come quelli da forno di



Dolci Aveja dell'Aquila e i formaggi delle Delizie del gusto di Avezzano, ha richiamato esperti e appassionati. Presenti alla serata i produttori delle cantine e i sommelier dell'associazione, a disposizione per dare chiarimenti e informazioni agli ospiti intervenuti.

Chiunque fosse interessato può trovare sul sito dell'associazione tutte le informazioni necessarie sui corsi abruzzesi, ed effettuare le iscrizioni e i rinnovi delle tessere sociali direttamente online.