

**A GENOVA E ALLA SPEZIA** > VITICOLTURA, ENOLOGIA, TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ALLA SCOPERTA DEL VINO

# Dal 18 febbraio partono i corsi per sommelier di AIS

Partiranno il 18 febbraio, a Genova e La Spezia, i corsi di qualificazione professionale per sommelier, il primo passo per conoscere il vino e le sue qualità a 360 gradi. «Parliamo di corsi aperti a tutti - spiega Alex Molinari, presidente di AIS Liguria, ovvero l'Associazione Italiana Sommelier. Corsi aperti sia agli esperti del settore, siano essi titolari di ristoranti, enoteche o bar, sia ai tanti appassionati. Questi appuntamenti rappresentano il primo step di un percorso formativo che si sviluppa su altri due livelli necessari per raggiungere la qualifica di sommelier. In questa prima fase del corso si getteranno le fondamenta e si andrà a conoscere il vino parlando di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione, si toccheranno anche temi legati alla legislazione, senza dimenticare le birre, i distillati. Insomma, tanti argomenti che sapranno appassionare e che speriamo possano incrociare l'interesse dei professionisti del settore, cioè di tutte quelle figure che quotidianamente accolgono il pubblico da dietro un bancone, e nel futuro ci piacerebbe potenziare il rapporto con gli istituti alberghieri, che in questi anni abbiamo già avviato a Genova



e alla Spezia».

Il vino e la Liguria, un legame fortissimo: «Storicamente - aggiunge Molinari - la produzione vinicola ligure è di nicchia, sovente... eroica per via della conformazione della nostra

regione, tuttavia possiamo tranquillamente parlare di una produzione di altissima qualità, tra i bianchi e i rossi. Oggi in Liguria si bene molto bene e bisogna esserne orgogliosi. Forse dobbiamo impegnarci a colmare

un gap con le altre regioni, in termini di "capacità di fare sistema" per meglio promuovere il territorio a livello turistico e di conseguenza le sue eccellenze eno-gastronomiche».

Per informazioni: [www.aisliguria.it](http://www.aisliguria.it)