Siamo «affini al vino per natura» Partono i corsi Ais per sommelier

Dalla prossima settimana al Grande Albergo di Sestri Levante le lezioni per la qualifica professionale

Francesca Vulpani
SESTRI LEVANTE

Ripartono la prossima settimana da Sestri Levante i corsi di qualificazione professionale per sommelier organizzati da Ais Liguria.

"Affini al vino per natura" lo slogan dei corsi, che prenderanno il via il 18 settembre al Grande Albergo con quello di primo livello, che prevede 15 lezioni ogni lunedì e mercoledì dalle 21 alle 23.30 fino al 6 novembre. Il programma di studio si offre di introdurre i partecipanti al mondo del vino sotto il profilo tecnico, culturale e professionale: «Le iscrizioni ai corsi nostri corsi continuano ad aumentare e negli ultimi anni abbiamo avuto un'utenza sempre più trasversale, attirando molti giovani e donne a conferma di quanto il tema del consumo consapevole di vino sia importante – commenta Sergio Garreffa, delegato Ais Tigullio e Portofino, nonché direttore dei corsi sestresi - Da non trascurare poi i risvolti professionali per i futuri sommelier, in un settore dove preparazione e conoscenza tecnica offrono nuovi e interessanti spunti lavorativi, specialmente per chi vanta già nel proprio curriculum la conoscenza di una o più lingue straniere e una formazione specifica di settore».

Dodici i corsi attivi fino alla scorsa primavera, che hanno visto la partecipazione di oltre 500 iscritti sui tre livelli e a cui si aggiungeranno gli aspiranti sommelier dei prossimi corsi di primo livello nelle delegazioni liguri.

Il 24 settembre partirà a Sestri Levante anche il secondo livello: in questo caso si tratta di 15 lezioni in programma ogni martedì e giovedì fino al 12 novembre, sempre in orario serale al Grande Albergo. I neofiti saranno introdotti alla figura del sommelier, alla viticoltura e all'enologia, per poi passare alle tecniche di degustazione e ad analizzare non solo i tipi di vino, ma anche birra, distillati e liquori. È compresa inoltre una visita ad un'azienda vitivinicola. I partecipanti al secondo livello invece approfondiranno le tecniche di degustazione e le peculiarità vinicole regione per regione, per poi "svalicare" in un'analisi dei prodotti francesi ed extraeuropei. Per costi e iscrizioni si può visitare il sito di Ais Liguria. La quota comprende anche i testi didattici e, per il primo livello, una valigetta con i calici da degustazione. —

> «Abbiamo un'utenza che diventa sempre più trasversale, molti i giovani e le donne»

> «Preparazione e conoscenza tecnica offrono interessanti sbocchi lavorativi»

LE ARTI DI BACCO

Il mondo del vino attira sempre più appassionati anche in Liguria e, in una Regione dove a fronte di numeri non grandissimi la produzione ha saputo raggiungere livelli di alta qualità, sono molti coloro che si avvicinano a questo settore con l'intenzione di coglierne le opportunità occupazionali. L'Associazione italiana sommelier (Ais) sta per riaprire i corsi di qualificazione professionale per sommelier. Nel Levante si svolgeranno al Grande Albergo di Sestri Levante dalla settimana prossima. Il programma di studio, articolato su tre livelli, permette di accedere all'universo del vino attraverso l'approfondimento dei profili tecnico, culturale e professionale. In queste pagine ne parlano gli esperti dell'Ais e il loro presidente regionale, il chiavarese Alex Molinari.

Sergio Garreffa, delegato Ais Tigullio e Portofino