



Scuola. Concorsi

Corso di approfondimento Sommelier  **2025**

7 lezioni itineranti nelle cantine dei principali territori del vino toscano. Una formazione che non riguarda solo coloro che intendono approcciarsi al mondo dei concorsi ma anche per chi voglia arricchire la propria cultura del vino e non solo.

Lunedì 17 febbraio

1 - LEZIONE INTRODUTTIVA

A cura di Simone Loguercio

Luogo di svolgimento:

Castello di Meleto

Programma:

- Scopi e obiettivi dei Concorsi
- La struttura di un concorso e le sue prove
- Argomenti correlati allo studio di un Concorso
- Focus sulle tecniche di servizio

Lunedì 24 febbraio

2 - COMUNICAZIONE

A cura di Valentino Tesi

Luogo di svolgimento: Sede Ais Toscana

Con Alessandro Sorani, professore di
Public Speaking all'Università di Firenze,
facoltà di Scienze Politiche



Programma:

- La comunicazione efficace
- Comunicazione scritta e orale
- Social network

Lezione n. 2 aperta a tutti i soci di AIS Toscana al costo di 40€ (max 50 posti).

Per i soci che richiedono fattura intestata a partita iva, il costo è di € 48,80 IVA compresa.

Lunedì 3 marzo

3 - DEGUSTAZIONE

A cura di Cristiano Cini

Luogo di svolgimento: Cantine Dei

Programma:

- Degustazione alla cieca
- La degustazione scritta e orale
- Il linguaggio moderno del vino



Lunedì 10 marzo

4 - ABBINAMENTO CIBO-VINO

A cura di Maurizio Zanolla

Luogo di svolgimento: Fattoria dei Barbi

Programma:

- Approfondimento tecnica abbinamento cibo-vino
- Dalla cucina regionale alla cucina moderna
- Proposte di pairing
- Olio extra vergine di oliva

Lunedì 17 marzo

5 - STORIA MODERNA DEL VINO

A cura di Valentino Tesi

Luogo di svolgimento:

Az. Agricola Dario Di Vaira (Bolgheri)

Programma:

- I territori del vino nel mondo (tradizionali ed emergenti)



- Personaggi (nazionali e internazionali)
- Etichette (nazionali e internazionali)
- Focus regionale

Lunedì 24 marzo

6 - "NON SOLO VINO"

A cura di Maurizio Dante Filippi

Luogo di svolgimento: Azienda Agricola Cesani

Programma:

La cultura del sommelier all'interno del mondo di: birra, distillati, liquori, acqua, tè, sigari, cioccolato.

Lunedì 31 marzo

7 - STEFANO AMERIGHI

A cura di Simone Loguercio

Programma:

Focus sul Syrah

Lezione n. 7 aperta a tutti i soci di AIS Toscana al costo di 40€ (max 50 posti).

Per i soci che richiedono fattura intestata a partita iva, il costo è di € 48,80 IVA compresa.



INFO

Orario lezioni: dalle 14:30 alle 18

Costo:

L'iscrizione alle 7 lezioni ha un costo di €300 (€ 366 IVA compresa per i soci che richiedono fattura intestata a partita iva).

È anche possibile partecipare solo alle lezioni numero 2 e 7 al costo di 40€ ciascuna (€ 48,80 IVA compresa per i soci che richiedono fattura intestata a partita iva).

Pagamento:

bonifico bancario intestato ad
Associazione Italiana Sommelier Toscana
Banca UNICREDIT Agenzia di Calenzano
IBAN: IT 37 B 02008 37761 000104275214
Causale: *"Scuola Concorsi 2025 - nome e cognome"*

Contatti:

Segreteria AIS Toscana
Tel. 055.88.20.79
segreteria@aistoscna.it