

# Varesini uniti nel nome di Bacco

La Prealpina Venerdì 11 Ottobre 2002

## *Boom di iscrizioni per diventare sommelier: l'Ais deve raddoppiare i corsi*

Gli italiani sono tutti c.t. della Nazionale e sono sempre più intenditori di vino. Che davvero abbiano imparato a giudicare ciò che hanno nel bicchiere o che semplicemente, lo gustino, è comunque un dato di fatto che l'attenzione per il bere, e bere bene, si è alzata di livello. Gli aspiranti sommelier vogliono conoscere e capire, studiare, assaporare e guardare come i veri intenditori. E per farlo devono dedicarsi a corsi tenuti da professionisti. Come quello dell'Ais, Associazione italiana sommelier, che nella nostra zona può contare sui trecentocinquanta soci della delegazione di Varese-Gallarate: il gruppo propone iniziative anche aperte al pubblico, serate a tema, incontri con personalità del mondo vitivinicolo e con esperti di gastronomia.

Tra qualche giorno, giovedì prossimo, il 17, comincerà il corso di "primo livello" alle Ville Ponti: due lezioni a settimana e due turni, uno pomeridiano e uno serale. La novità sta nei numeri degli iscritti:

### DOVE E COME

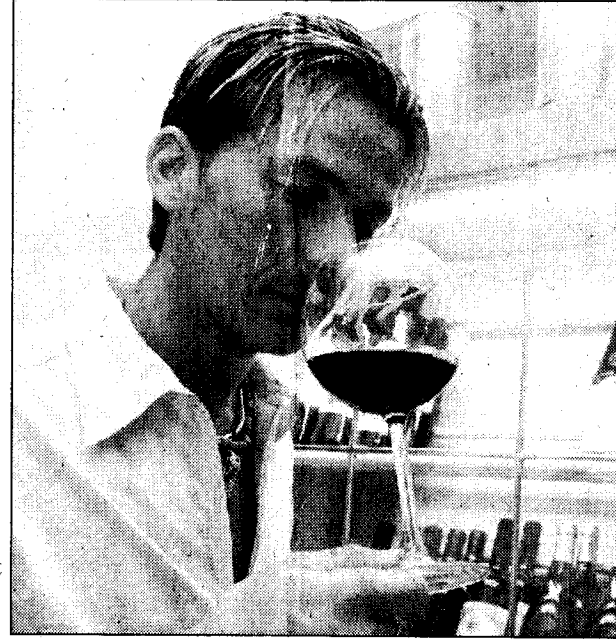
Le iscrizioni al corso di primo livello "Introduzione alla degustazione, alla viticoltura e alle funzioni del sommelier" si ricevono alla delegazione di Varese-Gallarate dell'Ais, Associazione italiana sommelier (0331/783571 e allo 339/9287799) ma anche a Formas (0332/235131) e all'enoteca Calò di Castiglione Olona.

E proprio in collaborazione con l'enoteca Calò, martedì 22 ottobre, l'Ais promuove una serata nella sala consiliare del Comune di Castiglione Olona. Si degusteranno vini delle Tenute Folonari; Cabreo "Il Borgo" e "La Pietra", Chianti Classico di Nozzole, Le Bruniche, Calvano e Pancone della Fattoria Gracciano (l'appuntamento è alle 21; costo 15 euro, obbligatoria la prenotazione).

A livello nazionale l'Ais è stata fondata nel '65 e nel '73 ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato. Far parte dell'Associazione italiana Sommelier significa partecipare a moltissime attività di enogastronomia: degustazioni guidate, seminari a tema, gite in aziende vinicole in tutta la Penisola e anche all'estero.

circa centoventi. Tutto esaurito da tempo e una lunga lista di attesa, composta da tanti appassionati (oltre cinquanta, ma le iscrizioni continuano) che sperano in una nuova iniziativa. Nel capoluogo l'Ais di solito tiene un corso di "in-

roduzione" ogni due anni, ma stavolta il gran numero di richieste ha imposto un cambiamento. E così in novembre partirà un altro ciclo di lezioni (tredici in totale, euro 346) anche queste promosse in collaborazione con Formas. Esper-



ti provenienti da tutta la regione e non solo parleranno della figura del sommelier, di tecniche e segreti della viticoltura, delle tecniche di degustazione, di legislazione ma anche di liquori e di enogastronomia. Il corso si concluderà il

14 dicembre con la visita a una azienda vitivinicola: a tutti i partecipanti verranno consegnati una valigetta con quattro bicchieri per la degustazione e un cavatappi, tre libri e alcune schede per la degustazione. «Si stanno riscoprendo le

qualità del vino e tutto il suo mondo. Lo si vede anche dai consumi che puntano sempre più sulla qualità - spiega Valerio Bergamini, delegato per la provincia di Varese dell'Ais, al suo secondo mandato -. Con l'obiettivo di diventare sommelier o comunque di conoscere i pregi di una buona bottiglia si avvicinano alla nostra associazione persone sempre più giovani. Hanno tra i venticinque e i trentacinque anni e, negli ultimi tempi, la percentuale delle donne si è alzata, ha raggiunto circa il trenta per cento». "Studenti" più numerosi ma anche più competenti: «Spesso chi frequenta i nostri corsi ama informarsi, conoscere, visitare le case vinicole. Ormai capita di rado che alle nostre iniziative partecipino solo professionisti del settore. Al contrario, nella maggior parte dei casi - conclude Valerio Bergamini - si tratta di persone che con le attività enologiche o legate alla ristorazione non hanno nulla a che fare».

**Barbara Zanetti**