



Asociația Română de Balneologie

București, Sector 2, Str. Aleea Dobrina, nr. 7, Bloc D10, sc.A, ap.4
E-mail: office@bioclima.ro, <http://bioclima.ro>, Tel. 0723138339

Nr. ARB175 / 02.05.2019

Invitație cursuri AQUA SOMMELIER

Asociația Română de Balneologie și Federația Națională a Degustătorilor Autorizați (www.fnda.ro) lansează în România primele cursuri de AQUA SOMMELIER, cursuri prin care ne dorim să începem diseminarea informațiilor profesionale legate de specificul apelor minerale atât în rândul consumatorilor, cât și profesioniștilor din restaurante și alte locuri specifice de consum.

Considerăm că ar fi de interes, în cazul persoanelor juridice, ca una sau două persoane din cadrul companiei dumneavoastră - din echipa de marketing, comunicare sau vânzări să urmeze cursul nostru de inițiere, împreună cu sommelierii din OSR 2011. După susținerea examenului de absolvire (19.05.2019), aceștia vor participa la cel mai mare eveniment cu ape minerale realizat până acum în România și primul dintr-o serie în care ne dorim să vă avem drept partener: „CARE APĂ MI SE POTRIVEȘTE? DE CE? ASOCIEREA APELOR CU PREPARATELE!” - „CINE ESTE AQUA SOMMELIERUL ?” Acest eveniment va avea loc la Palatul Parlamentului, în cadrul „WINE & STREET FOOD FESTIVAL”, în perioada 12 – 14 iulie 2019.

Cursurile vor avea loc în zilele de 11-12 mai și 18-19 mai, la București, și vor fi susținute de către dr.biol. Constantin Munteanu și de către Hydro-Sommelierul român Gabriela Bulata din Vicenza – Italia, informații pe care le regăsiți și pe site-ul nostru: www.fnda.ro, Tel. 0729 112 011.

După evenimentul anunțat, vă propunem un tur al restaurantelor din România, tur care să susțină scopul principal al FNDA (și care trebuie să devină un scop comun): acela de a introduce mai multe tipuri de apă în listele-meniu ale restaurantelor din România. Mai multe informații vor fi disponibile după examenul de absolvire.

Pentru aceste cursuri folosim programa internațională de curs ADAM (Asociația Degustătorilor de Ape Minerale) iar colectivul nostru a editat și publicat deja două volume speciale pentru școala de Aqua Sommelier.

Federația Națională a Degustătorilor Autorizați (FNDA) a publicat, în premieră în România, „Manualul degustătorului de apă minerală”. Acesta este structurat pe două direcții principale – “Ape minerale naturale” și “Când, cum și de ce degustăm apa” – și constituie un demers care anticipează primul curs de inițiere în degustarea apelor minerale care va fi organizat de FNDA în luna mai la București.

„Apa minerală, ca și vinul, este strâns legată de teritoriile de origine (se știe că vinurile albe din Dobrogea au o altă mineralizație și aciditate față de cele din Transilvania sau din alte zone)”. “Originea geografică și terroir-ul sunt cele care determină proprietățile intrinseci ale apei. Cu cât apa traversează mai multe tipuri de formațiuni geologice, cu atât conținutul său chimic este mai complex și cu cât mineralele solubile sunt mai frecvente, cu atât apa va fi mai mineralizată. Mineralizația și PH-ul diferit, împreună cu procentul de bioxid de carbon dizolvat, sunt doar câțiva dintre factorii care contribuie la definirea gustului apei minerale, influențând percepția pe care o are aparatul nostru gustativ.

Cu speranța că această colaborare va duce la propagarea pe scară cât mai largă a culturii apelor minerale în rândul consumatorilor, profit de ocazie pentru a vă mulțumi anticipat și a vă transmite sincere salutări din partea întregului colectiv al FNDA. Vă stăm, de asemenea, la dispoziție pentru orice alte informații sau detalii de care aveți nevoie în vederea stabilirii unei colaborări, <https://www.fnda.ro/curs/curs-de-aqua-sommelier/> Tel. 0729 112 011

Cu stima,

Dr. Biol. Constantin Munteanu
Președinte al Asociației Române de Balneologie

