

BAREGGIO**Enoteca Maggiolini
I segreti del vino
svelati in 12 lezioni**

LA DELEGAZIONE di Bareggio della Fisar (Federazione italiana sommelier) propone dal 27 marzo un corso per sommelier di primo livello che si terrà all'enoteca Maggiolini. Sono previste 12 lezioni, a cadenza settimanale, in cui si parlerà di analisi sensoriale, vinificazione, legislazione, distillati e birre. Durante il corso è prevista una visita alle cantine Berlucchi. La quota di partecipazione al corso è di 450 euro. Per informazioni occorre rivolgersi all'enoteca Maggiolini (02.9013034). Il sommelier è una figura di esperto al quale rivolgersi per le notizie sulle caratteristiche dei vini e degli abbinamenti. Pertanto, egli deve essere in grado di rispondere con competenza alla richiesta di tali informazioni. Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, egli ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi su tutte le innovazioni eno-tecnologiche. Si diventa sommelier Fisar frequentando il corso e superando positivamente un esame finale. I corsi sono articolati su tre livelli. Durante ogni lezione si svolgerà la degustazione guidata di almeno due vini. Al termine del corso il candidato deve superare una prova d'esame rappresentata da un questionario concernente gli argomenti trattati nel livello.

