



F.I.S.A.R.
FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI E SOMATORI
www.fisar.com

*Dai un senso
alla tua passione*



partecipa anche tu al prossimo
CORSO PER SOMMELIER
organizzato dalla Delegazione di Zona

**Il 06 Marzo 2018 presso Hotel Diamante
di Corbetta via Simone da Corbetta, 162**

PROGRAMMA DEL 1° LIVELLO

lezione 1 06/03/18: La figura del Sommelier F.I.S.A.R.
 lezione 2 13/03/18: Fisiologia dei sensi
 lezione 3 20/03/18: Analisi Sensoriale
 lezione 4 27/03/18: La Viticoltura
 lezione 5 03/04/18: Vinificazione 1 – dall'uva al vino
 lezione 6 10/04/14: Vinificazione 2 – affinamento
 lezione 7 17/04/18: Gli spumanti
 lezione 8 08/05/18: I vini speciali
 lezione 9 15/05/18: Compendio ai vini speciali – altri vini,
 malattie/difetti del vino
 lezione 10 22/05/18: La legislazione
 lezione 11 29/05/18: I distillati
 lezione 12 05/06/18: La birra ed altre bevande
 lezione 13 12/06/18: Test finale

IL CORSO COMPRENDE

12 lezioni da 2h ognuna, libro di testo, valigetta con 4 bicchieri da degustazione, cava tappi Fisar, block notes, quaderno delle degustazioni esame per il passaggio al livello successivo.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Tel. 02 9013034 – 338 915 33 12

bareggio@fisar.com



DIVENTARE SOMMELIER

Chi è il Sommelier?

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. Si diventa Sommelier Fisar frequentando l'apposito corso e superando positivamente un esame finale. Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, il sommelier ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi su tutte le innovazioni eno-tecnologiche.

Come è strutturato un corso per Sommelier FISAR?

I corsi per Sommelier FISAR si articolano su tre livelli, ogni livello prevede un esame di ammissione al livello successivo, durante ogni lezione si seguiranno anche delle degustazioni guidate.

Primo Livello: Vengono date le basi per un approccio strutturato ed approfondito al mondo del vino: Enologia, Viticoltura, Legislazione, Fisiologia dei Sensi ed Analisi Sensoriale sono gli argomenti principali.

Secondo Livello: Enografia nazionale, Europea e mondiale. Si impara a conoscere quali vini vengono prodotti nei diversi territori e quali vitigni sono usati per produrre determinati vini (esempio: il Bolgheri Sassicaia vine prodotto con uve di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e prodotto solo nel comune di Castagneto Carducci).

Terzo Livello: Viene insegnata l'analisi organolettica del cibo, propedeutica al corretto abbinamento del vino in funzione delle tecniche di abbinamento.

Al termine del terzo livello si terrà l'esame finale concernente tutti gli argomenti trattati nei vari livelli. Chi lo supera positivamente riceverà l'attestato di qualifica di Sommelier FISAR.