



F.I.S.A.R.
FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI RISTORATORI

www.fisar.com

*Tai un senso
alla tua passione*



CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER

**08 Ottobre 2015 presso "Il Barbaresco"
via Novara 68, Legnano ore 20.30**

PROGRAMMA DEL 1° LIVELLO

La figura del sommelier	08/10/2015
Fisiologia dei sensi	15/10/2015
Analisi Sensoriale	22/10/2015
La viticoltura	29/10/2015
Vinificazione enologia 1 (dall'uva al vino)	05/11/2015
Vinificazione enologia 2 (aff., inv., evoluzione)	12/11/2015
La spumantizzazione enologia 3	19/11/2015
Vini speciali enologia	26/11/2015
Compendio ai vini speciali (bio, malattie, difetti etc.)	03/12/2015
La legislazione	10/12/2015
I Distillati	17/12/2015
La Birra e le altre bevande	14/01/2016
Test finale	21/01/2016

Al termine del corso è prevista la visita alle cantine BERLUCCHI

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. 333-5887446

bareggio@fisar.com



delegazione

FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI

BAREGGIO

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.