

*Date del corso:
dal 24 settembre 2019
al 4 febbraio 2020
inizio delle lezioni ore 20.30
termine delle lezioni intorno alle 23.00*

*Luogo del corso:
Hotel Metropole Suisse
Piazza C. B. Conte di Cavour 19, 22100 Como*

Quota di partecipazione: €. 490,00

Corso F.I.S.A.R. per Sommelier Primo livello

Caro futuro Sommelier, sono lieto di darle le informazioni principali per ciò che riguarda il prossimo corso Fisar di primo livello. Il corso è finalizzato a dare un approccio globale con il mondo enologico, vitivinicolo e della Sommellerie.

Insieme a questa lettera troverà anche il programma delle lezioni e gli argomenti che verranno trattati nelle date suindicate. Qualora fosse interessato ad un'eventuale iscrizione non esiti a contattarmi.

A sua disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti.




Stefano Cattaneo
Delegato

1a Lezione

martedì 24 settembre

LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

Saranno spiegate dettagliatamente le funzioni del sommelier, regole di servizio, il tastevin, il bicchiere da degustazione, gli attrezzi del sommelier. Dimostrazioni pratiche dell'apertura della bottiglia e del servizio del vino.

2a Lezione

martedì 1 ottobre

FISIOLOGIA DEI SENSI

Verranno date informazioni in merito alla fisiologia dei sensi (vista, olfatto, gusto, tatto) coinvolti nella degustazione.

3a Lezione

martedì 15 ottobre

ANALISI SENSORIALE

Approfondimento sulla corretta tecnica di degustazione; sarà approfondito anche l'utilizzo della scheda di degustazione Fisar.

4a Lezione

lunedì 28 ottobre

VITICOLTURA

Saranno spiegate le principali tecniche di viticoltura.

5a Lezione

martedì 5 novembre

ENOLOGIA: Vinificazione 1

Le tecniche di vinificazione dei vini bianchi. Saranno spiegate le diverse caratteristiche dei vini prodotti al nord, al centro e al sud Italia.

6a Lezione

martedì 12 novembre

ENOLOGIA: Vinificazione 2

Le tecniche di vinificazione dei vini rossi e rosati. Saranno spiegate le diverse caratteristiche dei vini prodotti al nord, al centro e al sud Italia.

7a Lezione

domenica 17 novembre

USCITA DIDATTICA IN AZIENDA VINICOLA

Visita ad un'azienda vitivinicola con degustazione dei vini prodotti dalla stessa.

8a Lezione

martedì 19 novembre

ENOLOGIA: Spumanti

Verranno spiegate le varie tecniche di spumantizzazione.

9a Lezione

martedì 26 novembre

ENOLOGIA: Vini Speciali

Verranno spiegate le varie tecniche di vinificazione dei vini speciali.

10a Lezione

martedì 3 dicembre

ENOLOGIA: Compendio ai Vini Speciali. Alterazioni, difetti e malattie

Informazioni sulle principali malattie dell'uva e sui difetti che causano nel vino.

11a Lezione

martedì 14 gennaio

LEGISLAZIONE

Saranno fornite notizie sulle leggi regolatrici del settore sia per quanto riguarda la vinificazione che per quanto riguarda l'etichettatura delle bottiglie.

12a Lezione

martedì 21 gennaio

LA BIRRA

Informazioni e notizie sulle tecniche di produzione della birra.

13a Lezione

martedì 28 gennaio

I DISTILLATI

Informazioni sulle principali tecniche di distillazione e dei distillati ottenuti dalle diverse materie prime.

TEST DI FINE CORSO

martedì 4 febbraio

Verifica scritta sugli argomenti trattati durante il corso.

Il corso si effettuerà al raggiungimento minimo di iscritti. La Delegazione FISAR Como si riserva il diritto di effettuare modifiche del programma. Le lezioni sono articolate in una parte teorica e in una parte pratica di tecnica della degustazione di mediamente tre vini per lezione. Le lezioni avranno inizio alle ore 20.30 e la durata sarà di circa 2h 30 min. Per poter partecipare al Corso è indispensabile l'iscrizione alla FISAR - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, la quota di iscrizione per l'anno 2017-2018 è pari ad **€. 70,00** (op. non soggetta ad Iva).



Quota di partecipazione al corso di Primo Livello:

€. 490,00

Ad ogni corsista verrà consegnato il seguente materiale:

- Valigetta Sommelier FISAR con 4 calici degustazione
- Libro di testo "Il Sommelier, manuale pratico"
- Distintivo FISAR per giacca e levatappi Pulltap's
- Quaderno delle degustazioni
- Tovaglietta per le degustazioni e frangini Fisar
- Matita e Block Notes
- Software "Gran Ripasso"
- Incluso nella quota il trasporto per l'uscita in azienda

*"Nei nostri corsi insegniamo
l'amore e la cultura del Vino:
diventare Sommelier
è solo la logica conseguenza"*

FISAR Delegazione di Como

Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori

Via Pio XI 157/b - 22100 Como - como@fisar.com - www.fisarcomo.it

Info Corso:

Delegato: +41 76 679 6900 (anche via WhatsApp) - Segreteria: +39 328 677 7449