



*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*

---

**FISAR Delegazione di Como**

**Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori**

Via Pio XI 157/b - 22100 Como - [como@fisar.com](mailto:como@fisar.com) - [www.fisarcomo.it](http://www.fisarcomo.it)

**Info Corso:**

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

**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.

---

**FISAR Delegazione di Como**

**Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori**

Via Pio XI 157/b - 22100 Como - [como@fisar.com](mailto:como@fisar.com) - [www.fisarcomo.it](http://www.fisarcomo.it)

**Info Corso:**

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

**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**

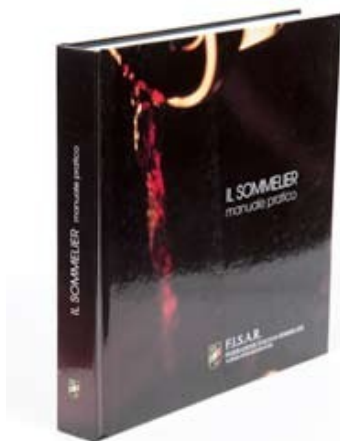
Informazioni sulle principali tecniche di distillazione e dei distillati ottenuti dalle diverse materie prime.

**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](mailto:como@fisar.com) - [www.fisarcomo.it](http://www.fisarcomo.it)

**Info Corso:**

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