

1ª LEZIONE 19/3/2024

“LE FUNZIONI DEL SOMMELIER”

La FISAR, le funzioni, gli strumenti e il servizio del Sommelier

2ª LEZIONE 26/3/2024

“FISIOLOGIA DEI SENSI”

Informazioni base su come funzionano i sensi coinvolti nella degustazione

3ª LEZIONE 3/4/2024

“ANALISI SENSORIALE”

Tecnica e linguaggio della degustazione; la scheda e la terminologia FISAR

4ª LEZIONE 9/4/2024

“VITICOLTURA”

Cenni di storia e tecnica viticola

5ª LEZIONE 16/4/2024

“VINIFICAZIONE 1”

La Vinificazione: dall'uva al vino

6ª LEZIONE 23/4/2024

“VINIFICAZIONE 2”

Affinamento, invecchiamento, evoluzione dei vini, i diversi contenitori, l'imbottigliamento, le chiusure; cenni a difetti ed alterazioni del vino

7ª LEZIONE 30/4/2024

“VINI SPUMANTI”

Gli Spumanti e i vini frizzanti. Filo conduttore della lezione è la spumantizzazione, senza divagazioni eccessive sull'aneddotica e sullo Champagne in particolare, che sarà oggetto di interesse al secondo livello

8ª LEZIONE 7/5/2024

“VINI SPECIALI”

I vini fortificati e liquorosi; i vini aromatizzati. Significato e classificazione dei vini speciali - Vini liquorosi: caratteristiche e tipologie più importanti (Marsala, Porto, Madeira, Jerez, Malaga)

9ª LEZIONE 14/5/2024

“VINI PASSITI E PARTICOLARI”

Lezione dedicata ai vini dolci, da vendemmia tardiva o da appassimento, da uve bottrizzate; si parlerà del vin santo e dell'ice-wine inoltre, nella seconda parte della lezione

saranno descritti i vini con caratteristiche particolari, ma sempre più diffuse: biologici, da agricoltura biodinamica, naturali, bianchi macerati, etc

10ª LEZIONE 21/5/2024

“LEGISLAZIONE VITIVINICOLA”

Lezione dedicata alla legislazione vitivinicola, volta a spiegare le direttive di massima della produzione non espressamente trattate nelle lezioni di enologia; ci si concentra sulla lettura della etichetta, sulle diverse forme di condizionamento, sui formati, sulle principali differenze con altre realtà produttive

11ª LEZIONE 28/5/2024

“LA BIRRA”

La produzione della birra; tipologie e stili; degustazione e servizio della birra

12ª LEZIONE 4/6/2024

“I DISTILLATI”

I Distillati e i liquori

13ª LEZIONE 7/6/2024

“VISITA IN CANTINA”

Visita tecnica in vigna ed in cantina, con degustazione, in un'azienda del territorio