

F I S A R

**DELEGAZIONE
ALESSANDRIA - ASTI**

**Corso Sommelier
1 Livello**

4 Ottobre 2023

12 lezioni
**Visita e degustazione
didattica in cantina**
test di verifica finale



Corso di primo livello FISAR rivolto a tutti gli appassionati e operatori del settore.

Rappresenta il primo passo nel percorso formativo per diventare SOMMELIER FISAR.

Il corso prevede 12 incontri serali con relative degustazioni di vini/birre/distillati.

E' prevista una visita didattica in cantina con degustazione.



**Sede del corso
Osteria Bo Russ
Via Giuseppe Garibaldi, 98, Acqui Terme .**

**giorno e orario lezioni
mercoledì ore 20,30**

durata lezione ore 2

PROGRAMMA

Presentazione corso

mercoledì da definire. Ore 20,30

LEZIONE 1

" LE FUNZIONI DEL SOMMELIER "

mercoledì 4 ottobre ore 20,30

Le funzioni del sommelier e i suoi strumenti di lavoro.

L'apertura della bottiglia e il servizio del vino

LEZIONE 2

" FISIOLOGIA DEI SENSI "

mercoledì 11 ottobre ore 20,30

La fisiologia dei sensi (vista, olfatto, gusto, tatto) coinvolti nella degustazione.

LEZIONE 3

" ANALISI SENSORIALE "

mercoledì 18 ottobre ore 20,30

La corretta tecnica di degustazione.

Utilizzo della scheda di degustazione FISAR.

LEZIONE 4

" VITICOLTURA "

mercoledì 25 ottobre ore 20,30

Cenni di storia e tecnica viticola.

LEZIONE 5

" ENOLOGIA - Vinificazione 1 "

mercoledì 8 novembre ore 20,30

Dall'uva al vino.

LEZIONE 6

" ENOLOGIA - Vinificazione 2 "

mercoledì 15 novembre ore 20,30

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

LEZIONE 7

" ENOLOGIA - Vini spumanti "

mercoledì 22 novembre ore 20,30

Gli spumanti e i vini frizzanti.

LEZIONE 8

" ENOLOGIA - Vini speciali "

mercoledì 29 novembre ore 20,30

I vini fortificati e liquorosi, i vini aromatizzati

LEZIONE 9

" ENOLOGIA - Vini passiti e particolari "

mercoledì 6 dicembre ore 20,30

Gli "altri"vini speciali: vini passiti, vini da uve bottrizzate, vini biologici, vini biodinamici, vini naturali, ecc.

LEZIONE 10

" LEGISLAZIONE VITIVINICOLA "

mercoledì 13 dicembre ore 20,30

La normativa del settore.

LEZIONE 11

" LA BIRRA "

mercoledì 10 gennaio 2024 ore 20,30

La produzione della birra; tipologie e stili.

LEZIONE 12

" I DISTILLATI "

mercoledì 17 gennaio 2024 ore 20,30

I distillati e i liquori.

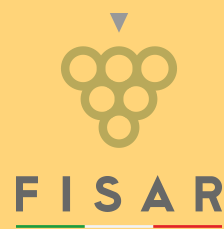
VISITA IN CANTINA

sabato da definire

Visita tecnica in vigna ed in cantina con degustazione.

TEST VERIFICA FINALE

mercoledì 31 gennaio 2024 ore 20,30



MATERIALE DIDATTICO CORSO

*valigetta sommelier;
4 calici degustazione Rastal
mod. Vinum;
Il Sommelier manuale pratico;
Distintivo Fisar;
Levatappi Pulltaps;
Quaderno delle degustazioni;
Matita con gomma;
Block- notes 20 fogli;
Tovaglietta plastificata per
degustazione;
Frangini bordeaux;
Software gran ripasso;
Ingresso e degustazione cantina.*

TESSERA FISAR 2024

*Abbonamento annuale alla Rivista
IL SOMMELIER rivista trimestrale di
enologia, gastronomia e turismo
organo ufficiale della FISAR,
miglior Rivista dedicata al mondo del
vino nel 2020" ai Gourmand Awards.
Guida Slow Wine 2024 di Slow Food
Editore.
Speciale scontistica sull' editoria
settore vino di Slow Food Editore.
Sconti alle maggiori manifestazioni
nazionali, ad esempio Vinitaly.
Sconti ed agevolazioni nei locali
associati su tutto il territorio
nazionale.*

MODALITA' ISCRIZIONE

*Compilare il forum presente nella sezione "corso per sommelier" dal sito www.fisaralessandria.com entro il **15 settembre 2023**.*

Il corso inizierà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti (minimo 20, massimo 30 persone).

Costo del corso 400 euro + iscrizione FISAR 70 euro (40 euro se minori di anni 25),

Per info

Direttore del Corso

Sommelier Marco Cavallotto

e-mail : cavallotto.ctn@fisar.com

cell. 3470627125

PAGAMENTO

*Pagamento entro il giorno **15 settembre 2023** bonifico bancario sul c/c bancario intestato a Delegazione FISAR Alessandria Asti IBAN IT69T0503448420000000011335 indicando nella causale " nome - cognome- corso primo livello 2023 Acqui Terme" .*

Inviare la contabile di pagamento.

unica soluzione :

*quota corso 400 euro + iscrizione FISAR 70 euro (40 euro se minori di anni 25), **entro il 15 settembre 2023**.*

Due rate:

*Anticipo corso 200 euro + quota iscrizione entro il **15 settembre 2023**,*

*saldo corso 200 euro entro il **28 novembre 2023***