



Date del corso:

dal 14 marzo 2023

al 20 giugno 2023

inizio delle lezioni ore 20.30

termine delle lezioni intorno alle 23.00

Luogo del corso:

CENTRO CONGRESSI HOTEL

METROPOLE & SUISSE

P.zza Cavour 19, 22100 Como

Quota di partecipazione: **€. 590,00**

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 - www.fisarcomo.it

Info Corso: +41 76 679 6900 - +39 347 590 5157

(anche via WhatsApp)

1a Lezione

Como, martedì 14 marzo 2023

LE FUNZIONI DEL SOMMELIER

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

2a Lezione

Lugano, martedì 21 marzo 2023

FISIOLOGIA DEI SENSI

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

3a Lezione

Como, martedì 28 marzo 2023

ANALISI SENSORIALE

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

4a Lezione

Lugano, lunedì 3 aprile 2023

VITICOLTURA

Saranno spiegate le principali tecniche di viticoltura.

5a Lezione

Como, giovedì 20 aprile 2023

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

Como, giovedì 20 aprile 2023

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

Lugano, lunedì 24 aprile 2023

ENOLOGIA: Vini Speciali

Verranno spiegate le varie tecniche di vinificazione dei vini speciali.

8a Lezione

Como, venerdì 5 maggio 2023

ENOLOGIA: Spumanti

Verranno spiegate le varie tecniche di spumantizzazione.

9a Lezione

domenica 14 maggio 2023

USCITA DIDATTICA IN AZIENDA VINICOLA

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

10a Lezione

Lugano, lunedì 15 maggio 2023

LEGISLAZIONE

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

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: +41 76 679 6900 - +39 347 590 5157

(anche via WhatsApp)

11a Lezione

Como, martedì 23 maggio 2023

ENOLOGIA: Vini Passiti e Particolari

Informazioni sulle principali tipologie di appassimento, orange-wine e cenni sulle malattie dell'uva e sui difetti che causano nel vino.

12a Lezione

Lugano, lunedì 29 maggio 2023

LA BIRRA

Informazioni e notizie sulle tecniche di produzione della birra.

13a Lezione

Como, martedì 13 giugno 2023

I DISTILLATI

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

14a Lezione

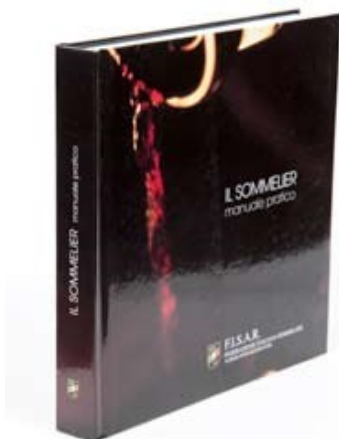
Lugano, martedì 20 giugno 2023

TEST DI FINE CORSO

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 2023 è pari ad €. 70,00 adulti, €. 40,00 giovani sotto i 25 anni. (Op. non soggetta ad Iva).



Quota di partecipazione al corso di Primo Livello:

€. 590,00

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 (solo in caso di visite oltre confine)

*"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: +41 76 679 6900 - +39 347 590 5157

(anche via WhatsApp)