



CORSO PER ASPIRANTI SOMMELIER

Un viaggio completo che inizia dalla corretta degustazione e dalla conoscenza dei processi di produzione del vino, ma anche della birra e dei principali distillati, fino ad arrivare alla tutela legislativa del consumatore, allo studio della geografia dei vini italiani, europei e mondiali e all'arte dell'accostamento tra vino e cibo.

corsi@fisarpiacenza.it
www.fisarpiacenza.it



CORSO DI 1° LIVELLO

"TEORIA E TECNICA DI DEGUSTAZIONE"

1° LEZIONE

"LE FUNZIONI DEL SOMMELIER"

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

2° LEZIONE

"FISIOLOGIA DEI SENSI"

I sensi coinvolti nella degustazione

3° LEZIONE

"ANALISI SENSORIALE"

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

4° LEZIONE

"VITICULTURA"

Cenni di storia e tecnica viticola

5° LEZIONE

"VINIFICAZIONE 1"

La Vinificazione: dall'uva al vino

6° LEZIONE

"VINIFICAZIONE 2"

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

7° LEZIONE

"VINI SPUMANTI"

Gli spumanti e i vini frizzanti

8° LEZIONE

"VINI SPECIALI"

I vini fortificati e liquorosi; i vini aromatizzati. Significato e classificazione dei vini speciali.

9° LEZIONE

"VINI PASSITI E PARTICOLARI"

Lezione dedicata ai vini dolci, da vendemmia tardiva o da appassimento, da uve bottrizzate; vin santo, ice-wine.

10° "LEZIONE"

"LEGISLAZIONE VITIVINICOLA"

Lezione dedicata alla legislazione vitivinicola

11° LEZIONE

"LA BIRRA"

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

12° LEZIONE

"I DISTILLATI"

I distillati e i liquori

13° LEZIONE

"VISITA IN CANTINA"

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

