

1 LIVELLO FISAR

ASPIRANTI SOMMELIER

Programma

- La Figura del Sommelier Fisar
- Fisiologia dei sensi
- Analisi Sensoriale
- Viticoltura
- **Enologia** *Vinificazione 1: Dall'uva al vino*
- **Enologia** *Vinificazione 2: L'affinamento, l'invecchiamento, l'evoluzione dei vini, i diversi contenitori, l'imbottigliamento, le chiusure*
- Spumantizzazione
- Vini speciali
- Compendio ai vini speciali
- Legislazione Vitivinicola
- I Distillati
- La Birra e le altre bevande
- Test finale

Calendario

lunedì 25/03/2019
martedì 02/04/2019
lunedì 08/04/2019
lunedì 15/04/2019
mercoledì 24/04/2019
lunedì 29/04/2019
lunedì 06/05/2019
martedì 14/05/2019
lunedì 20/05/2019
lunedì 27/05/2019
lunedì 03/06/2019
lunedì 10/06/2019
lunedì 17/06/2019

dalle 20.00 alle 22.30



Costo Il corso di 1° Livello, comprensivo di kit, attestato finale, progetto sperimentale vigneto, visita ad una cantina con degustazione, rivista "Il Sommelier" e guida "Slow Wine" ha un costo a persona di € 500,00 + € 70,00 di tessera associativa FISAR.

Per i soci Ascom è previsto uno sconto del 15%, sul prezzo del corso.

Il kit in dotazione comprende: 1 Valigetta sommelier - 4 Calici Rastal mod. Vinum 1 Volume "Il Sommelier manuale pratico" - 1 Distintivo Fisar - 1 Levatappi Pulltap's 1 Quaderno delle degustazioni - 1 Matita con gomma - 1 Block-notes 20 fogli 1 Tovaglietta 22x30 - 1 Software Gran Ripasso - 20 frangini monouso

Dove Le lezioni si tengono presso "a Scuola di gusto" - V. Cesare Gnudi 5, Bologna

Contatti Per informazioni e iscrizioni: **F.i.s.a.r. Delegazione Bologna**

www.fisarbologna.it - bologna@fisar.com - segretario.bologna@fisar.com - tel. 320.9533124