

Da oltre trent'anni al servizio del vino

La F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori è nata nel 1972 a Pisa per iniziativa di un gruppo di ristoratori e gourmets che avevano compreso, con molti anni di anticipo, quale importanza il vino avesse nella vita e nel costume del nostro Paese. Attiva su tutto il territorio nazionale, è oggi una grande realtà del mondo enogastronomico italiano. Un successo testimoniato dal numero sempre crescente di associati e simpatizzanti.

La Fisar si occupa soprattutto della formazione professionale dei sommelier, organizzando appositi corsi strutturati su tre livelli.

Partendo dai principi della viticoltura, dell'enologia e della tecnica di degustazione, si passa attraverso l'illustrazione di tutta l'enografia italiana ed internazionale, per arrivare, nel terzo livello, all'abbinamento tra vino e cibo.

Se vuoi anche tu diventare protagonista e condividere con noi l'emozione che può darti il profumo o il sapore di un vino, entra subito a far parte della nostra famiglia. I nostri corsi sono aperti ai professionisti del settore e a tutti gli appassionati di enogastronomia.

Delegazione FISAR PAVIA
Delegato Provinciale: Roberto Pace



F.I.S.A.R.

**Federazione Italiana Sommelier
Albergatori Ristoratori**

Via dei Condotti, 16 – 56017 Asciano (PI)
Tel. 050.857105 – Fax. 050.856700

www.fisar.com

Riconoscimento della personalità giuridica
Con D.P.PI n. 1070/01 Sett.I del 09/05/2001



F.I.S.A.R.
FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI RISTORATORI
www.fisar.com

*Dai un senso
alla tua passione*

**CORSO DI PRIMO LIVELLO
PER ASPIRANTI
SOMMELIER**

Enologia, Analisi Sensoriale e Tecnica della Degustazione

**17 gennaio 2012
3 aprile 2012**

**RISTORANTE PIZZERIA
"SMERALDO"**

Via Longobardi, 1 - **SAN GENESIO ED UNITI**



**CORSO DI PRIMO LIVELLO
CALENDARIO DELLE LEZIONI**

Lezione 1 - martedì 17 gennaio 2012

Le funzioni del sommelier

Lezione 2 - martedì 24 gennaio 2012

Teoria della degustazione

Lezione 3 - martedì 31 gennaio 2012

Tecnica della degustazione

Lezione 4 - martedì 7 febbraio 2012

La vite e la viticoltura

Lezione 5 - giovedì 16 febbraio 2012

Enologia

Lezione 6 - martedì 21 febbraio 2012

Vinificazioni

Lezione 7 - martedì 28 febbraio 2012

Vini speciali

Lezione 8 - martedì 6 marzo 2012

Vini spumanti

Lezione 9 - giovedì 8 marzo 2012

Difetti, alterazioni e malattie del vino

Lezione 10 - martedì 13 marzo 2012

Il vino e la legge

Lezione 11 - sabato 17 marzo 2012

Visita a un'azienda Vitivinicola

Lezione 12 - martedì 20 marzo 2012

I distillati

Lezione 13 - martedì 27 marzo 2012

La birra e le altre bevande

Lezione 14 - martedì 3 aprile 2012

Test finale

ORARIO DELLE LEZIONI

Giovedì ore 20,45 – 22,45

SEDE DEL CORSO

RISTORANTE PIZZERIA

“SMERALDO”

Via Longobardi, 1 - **SAN GENESIO ED UNITI**

QUOTA DI ISCRIZIONE CORSO 1° LIVELLO

€ 390,00

La quota comprende:

13 lezioni, 1 visita ad un'azienda vitivinicola, libro di testo, quaderno delle degustazioni, valigetta con 4 calici ISO e cavatappi Fisar, distintivo a spillo con logo Fisar, un blocco notes, un accendino a candela.

Modalità di pagamento da concordare all'atto della prenotazione realizzabile via E-mail a prenotazioni@fisarpavia.it oppure telefonando alla nostra segreteria al numero: **329.20.84.484** (orario 14,00 - 18,30)

Per partecipare al corso è indispensabile l'iscrizione alla F.I.S.A.R. - quota annuale: € 60,00 - che dà diritto al ricevimento della tessera associativa e della rivista bimestrale

“Il Sommelier”

Posti disponibili: minimo 25 – massimo 40

www.fisarpavia.it

**COME DIVENTARE UN
SOMMELIER FISAR**

Il Sommelier è una figura di esperto al quale rivolgersi per il servizio di mescita dei vini e per avere notizie sulle caratteristiche dei vini e degli abbinamenti. Pertanto egli deve essere in grado di rispondere con completezza alla richiesta di tali informazioni ed essere in grado di affrontare con professionalità la gestione della mescita dei vini in ogni occasione.

Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, egli ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi sulle moderne tecniche di servizio e su tutte le innovazioni enotecnologiche.

Si diventa Sommelier FISAR frequentando i corsi, tenuti da relatori abilitati FISAR, e superando un esame finale.

I corsi sono articolati su tre livelli ognuno composto da un minimo di 10 lezioni.

Le lezioni sono articolate in due parti, una teorica ed una pratica, e ad ogni lezione si svolgerà la degustazione guidata di almeno due vini. Per accedere da un livello a quello successivo occorre superare una prova d'esame rappresentata da un questionario concernente gli argomenti trattati durante quel livello di corso. Al termine del terzo livello è previsto un esame concernente tutti gli argomenti trattati durante i tre livelli del corso.

Chi supera l'esame finale riceve il diploma di Sommelier FISAR.