

## 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](http://www.fisar.com)

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



**CORSO DI PRIMO LIVELLO  
PER ASPIRANTI  
SOMMELIER**

*Enologia, Analisi Sensoriale e Tecnica della Degustazione*

**RISTORANTE PIZZERIA  
"45° PARALLELO"**

Via XX Settembre, 53 - VOGHERA



**CORSO DI PRIMO LIVELLO**  
**CALENDARIO DELLE LEZIONI**

**ORARIO DELLE LEZIONI**

lunedì ore 20,45 – 22,45

**SEDE DEL CORSO**

**RISTORANTE PIZZERIA**

**“45° PARALLELO”**

Via XX Settembre, 53 - **VOGHERA**

**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](mailto: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](http://www.fisarpavia.it)

**COME DIVENTARE UN  
 SOMMELIER FISAR**

Il Sommelier è una figura di esperto al quale rivolgersi per il servizio di miscita 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 miscita 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 enotecnicologiche.

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.

**Lezione 1 - lunedì**

Le funzioni del sommelier

**Lezione 2 - lunedì**

Teoria della degustazione

**Lezione 3 - lunedì**

Tecnica della degustazione

**Lezione 4 - lunedì**

La vite e la viticoltura

**Lezione 5 - lunedì**

Enologia

**Lezione 6 - lunedì**

Vinificazioni

**Lezione 7 - mercoledì**

Vini speciali

**Lezione 8 - lunedì**

Vini spumanti

**Lezione 9 - lunedì**

Difetti, alterazioni e malattie del vino

**Lezione 10 - sabato**

Visita a un'azienda Vitivinicola

**Lezione 11 - lunedì**

Il vino e la legge

**Lezione 12 - lunedì**

I distillati

**Lezione 13 - lunedì**

La birra e le altre bevande

**Lezione 14 - lunedì**

Test finale