



## Programma del Corso Sommelier Primo Livello

<b>Lezioni</b>	<b>Didattica</b>
Lezione 1°	Presentazione della FISAR Presentazione del corso Le funzioni del sommelier
Lezione 2°	Tecnica della degustazione: fisiologia dei sensi
Lezione 3°	Tecnica della degustazione: analisi sensoriale
Lezione 4°	Viticoltura
Lezione 5°	Enologia: vinificazione bianchi
Lezione 6°	Enologia: vinificazione rossi e rosati
Lezione 7°	Enologia: spumanti
Lezione 8°	Enologia: vini speciali
Lezione 9°	Enologia: alterazione e difetti Visita in cantina
Lezione 10°	Legislazione vitivinicola
Lezione 11°	I distillati
Lezione 12°	La birra Test finale

NB: Al termine del primo livello è prevista una verifica scritta di tutti gli argomenti trattati durante le lezioni.