

Programma del Corso Sommelier

PRIMO LIVELLO

Lezioni	Didattica
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 1
Lezione 6	Enologia: vinificazione 2
Lezione 7	Vini spumanti
Lezione 8	Vini speciali
Lezione 9	Vini Passiti e Particolari
Lezione 10	Legislazione vitivinicola
Lezione 11	La Birra
Lezione 12	I Distillati
Lezione 13	Visita in cantina

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