



Progetto nato in collaborazione tra l'Ordine degli Ingegneri e FISAR Teramo

# Corso per aspiranti Sommelier - 1° livello

## Un'opportunità esclusiva

La FISAR Teramo organizza un corso di primo livello per aspiranti sommelier **riservato agli iscritti** all'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Teramo in regola con il pagamento della quota annuale.

Il corso è **riservato ai primi 20 Iscritti** che confermeranno la loro iscrizione presso la Segreteria FISAR

## Dove, Quando, Altro

**Dove:** Teramo, presso la Sede FISAR di Teramo, Via Irelli, 55

**Quando:** il corso avrà inizio a fine ottobre ed avrà cadenza settimanale, nelle giornate di lunedì.

**Quanto:** il corso ha un costo di €400,00 oltre alla quota di iscrizione annuale alla FISAR\* (€ 70,00).

**Come:** è necessario confermare l'iscrizione al corso **entro il 3 ottobre p.v.** L'iscrizione è da considerarsi confermata mediante il pagamento di €100,00 alla Segreteria FISAR. Il Pagamento dell'intero corso dovrà essere saldato entro la 5a lezione (mediante contanti o bonifico bancario.)

\*L'iscrizione alla FISAR dà diritto a ricevere la rivista trimestrale "Il Sommelier" (eletta miglior magazine dell'anno dalla Gourmand), e a ricevere la Guida Slow Wine dei vini d'Italia. Essere soci FISAR dà inoltre diritto a diversi sconti negli esercizi convenzionati.

## Perché FISAR

La FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, da quasi 50 anni è attiva attraverso una rete di oltre 72 Delegazioni che raccolgono oltre 12.000 associati. Essa propone ai propri Soci un percorso di formazione completo con un programma formativo esaustivo, costantemente aggiornato in termini scientifici, normativi e tecnologici e che consente ai Sommelier diplomati di essere validi partner di aziende e istituzioni per lo sviluppo e la comunicazione del settore enologico e della sommelierie. Dal 2014 **FISAR è partner di Slow Food**, con cui collabora attivamente attraverso i propri Sommelier impegnati nelle degustazioni e nella realizzazione della Guida Slow Wine.

## Struttura del Corso

Ogni lezione ha una durata di circa due ore ed è tenuta da Relatori Ufficiali FISAR, Enologi, Docenti e Professionisti del Settore.

Le lezioni sono divise in parte teorica e parte pratica, in cui vengono effettuate degustazioni tecniche guidate dei vini correlati alla lezione del giorno.

1 <sup>a</sup> Lezione	Funzioni Del Sommelier
2 <sup>a</sup> Lezione	Fisiologia Dei Sensi
3 <sup>a</sup> Lezione	Analisi Sensoriale
4 <sup>a</sup> Lezione	Viticoltura
5 <sup>a</sup> Lezione	Enologia - Vinificazione 1
6 <sup>a</sup> Lezione	Enologia - Vinificazione 2
7 <sup>a</sup> Lezione	Enologia Spumanti
8 <sup>a</sup> Lezione	Enologia Vini Speciali
9 <sup>a</sup> Lezione	Enologia Compendio Ai Vini Speciali
10 <sup>a</sup> Lezione	Legislazione Vitivinicola
11 <sup>a</sup> Lezione	Distillati
12 <sup>a</sup> Lezione	Birre E Altre Bevande
13 <sup>a</sup> Lezione	Visita In Cantina
	Test Di Autovalutazione

Per informazioni è possibile contattare **Claudia Moriconi** al numero 347 950 4092 o **Giuseppe Ialonardi** al numero 320 636 4864

È possibile contattare la Delegazione alla mail [teramo@fisar.com](mailto:teramo@fisar.com)

## Perché FISAR Teramo

Il vino è un prodotto della nostra cultura, va studiato per essere conosciuto e apprezzato; degustarlo può essere un fantastico gioco da fare insieme per scoprirlo, e scoprirci. FISAR Teramo Nasce nel 2018 e diviene Delegazione autonoma nel 2019. L'Associazione si occupa di formazione vitivinicola e di attività culturali connesse al mondo del vino, organizzando corsi per Sommelier, convegni, eventi e degustazioni, oltre a visite guidate in cantina ed eventi enogastronomici. Nella sua attività FISAR si è imposta come partner locale di molte realtà vitivinicole del Territorio, oltre che come punto di riferimento per Consorzi ed Enti Pubblici.