



ORDINE DEGLI INGEGNERI  
DELLA PROVINCIA DI TERAMO

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 formalizzeranno la loro iscrizione.

## Dove, Quando, Altro

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

**Quando:** il corso avrà inizio la quarta settimana di Marzo ed avrà cadenza settimanale. Le lezioni si svolgeranno di mercoledì ed avranno inizio alle ore 20:00.

**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 7 Marzo**. 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.

## 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 -23/03/2022	Funzioni Del Sommelier
2 <sup>a</sup> Lezione -30/03/2022	Fisiologia Dei Sensi
3 <sup>a</sup> Lezione -06/04/2022	Analisi Sensoriale
4 <sup>a</sup> Lezione -13/04/2022	Viticoltura
5 <sup>a</sup> Lezione -20/04/2022	Enologia - Vinificazione 1
6 <sup>a</sup> Lezione -27/04/2022	Enologia - Vinificazione 2
7 <sup>a</sup> Lezione -04/05/2022	Enologia Spumanti
8 <sup>a</sup> Lezione -11/05/2022	Enologia Vini Speciali
9 <sup>a</sup> Lezione -18/05/2022	Enologia Compendio Ai Vini Speciali
10 <sup>a</sup> Lezione -25/05/2022	Legislazione Vitivinicola
11 <sup>a</sup> Lezione -01/06/2022	Distillati
12 <sup>a</sup> Lezione -08/06/2022	Birre E Altre Bevande
13 <sup>a</sup> Lezione -da concordare	Visita In Cantina
14 <sup>a</sup> Lezione -da concordare	Test Di Autovalutazione

Per info ed iscrizioni contattare **Claudia Moriconi** al n. [347 9504092](tel:3479504092)

mail: [teramo@fisar.com](mailto:teramo@fisar.com) - sito: [fisarteramo.it](http://fisarteramo.it)

facebook: **Fisar Teramo** - instagram: **fisar\_teramo**

## Perché FISAR

La FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, da quasi 50 anni è attiva attraverso una rete di oltre 72 De-legazioni 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.

## 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.