



CORSO DI PRIMO LIVELLO PER ASPIRANTI SOMMELIER

Enologia, analisi sensoriale e tecnica della degustazione

**dal 20 ottobre 2026
al 9 febbraio 2027**

presso Agriturismo Quac
via Cascina Orsine, 5 | Bereguardo (PV)

PAVIA

CALENDARIO DELLE LEZIONI

martedì 20 ottobre 2026

LEZ. 1 • Le funzioni del sommelier

martedì 27 ottobre 2026

LEZ. 2 • Fisiologia dei sensi

martedì 3 novembre 2026

LEZ. 3 • Analisi sensoriale

martedì 10 novembre 2026

LEZ. 4 • Viticoltura

mercoledì 18 novembre 2026

LEZ. 5 • Enologia 1 - vinificazione 1 "Dall'uva al vino"

martedì 24 novembre 2026

LEZ. 6 • Enologia 2 - vinificazione 2 "L'affinamento, l'invecchiamento, evoluzione dei vini, i diversi contenitori, l'imbottigliamento, le chiusure"

martedì 1 dicembre 2026

LEZ. 7 • Vini speciali

martedì 15 dicembre 2026

LEZ. 8 • Vini spumanti

sabato 9 gennaio 2027

LEZ. 9 • Visita ad Azienda Vitivinicola

martedì 12 gennaio 2027

LEZ. 10 • Vini passiti e particolari

martedì 19 gennaio 2027

LEZ. 11 • Legislazione

martedì 26 gennaio 2027

LEZ. 12 • Birra e altre bevande

martedì 2 febbraio 2027

LEZ. 13 • I distillati

martedì 9 febbraio 2027

TEST • Prova scritta

ORARIO DELLE LEZIONI

Le lezioni si svolgono ogni **martedì**, fatte salve le variazioni indicate in calendario, **dalle ore 20:30 alle ore 23:00**.

Visita in cantina di giorno 09/01 dalle ore 10:00 alle ore 13:00.

SEDE DEL CORSO

Le lezioni si svolgono presso **L'Agriturismo Quac, via Cascina Orsine, 5 | Bereguardo (PV)**.

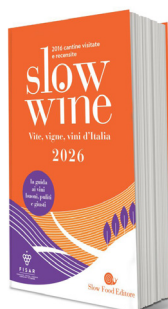
QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota d'iscrizione è di **490 euro** e comprende: 13 lezioni, 1 visita ad un'azienda vitivinicola, libro di testo, quaderno delle degustazioni, valigetta con 4 calici e cava-tappi Fisar, distintivo a spillo con logo Fisar, un blocco notes.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Modalità di pagamento da concordare all'atto della prenotazione.

La prenotazione può essere effettuata via e-mail a pavia@fisar.com oppure telefonando al numero: **347 49 68 819**



Per partecipare al corso è indispensabile l'iscrizione alla F.I.S.A.R.

Quota annuale: € 70,00 - che dà diritto al ricevimento della tessera associativa, della guida Slow Wine e della rivista trimestrale "Il Sommelier".



DA 50 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.

COME DIVENTARE UN SOMMELIER FISAR

Il Sommelier è una figura di esperto al quale rivolgersi per il servizio di mescita 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 mescita 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 enotecnologiche. **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 tre o più 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.

F.I.S.A.R. Delegazione Autonoma di Pavia | Delegato provinciale: **Emanuele Perrone**
via Moruzzi 45/C - 27100 Pavia (PV)
e-mail segreteria: pavia@fisar.com

www.fisarpavia.it





F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

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

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