



*Sommeliers Albergatori
Ristoratori*
www.fisarverona.it



Ca' Rovere
Vini dei Colli Berici
Spumante Metodo Classico
www.carovere.it

ISCRIZIONE ED ADESIONE AL CORSO:
Cantina Ca'Rovere - Alonte (VI)
Numero chiuso con un minimo di 20 persone.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: EURO 410,00
comprensiva di quota corso Euro 360,00
e quota associativa FISAR 2008 di Euro 50,00.

La quota del corso comprende la valigetta
con bicchieri, i testi didattici e le degustazioni
come da programma.

Le lezioni potranno subire
cambiamenti di ordine e di data.

In tali evenienze si darà tempestiva
comunicazione a tutti gli iscritti al corso.

La quota di iscrizione alla FISAR è obbligatoria
per poter iscriversi al corso e darà diritto alla rivista
"IL SOMMELIER".

CORSO SOMMELIERS

1° LIVELLO

MAGGIO 2008

CANTINA CA' ROVERE
ALONTE - COLLI BERICI (VI)
VIA BOCARA
TEL.0444-436234 - FAX 0444-438342
E-mail: ca_rovere@libero.it

PROGRAMMA:

LE FUNZIONI DEL SOMMELIERS

Saranno spiegate le funzioni del sommelier.
Si definirà lo scopo del corso.
Presentazione dell'Associazione FISAR.
Dimostrazione apertura bottiglia e del servizio vino.
In degustazione uno Spumante Metodo Classico.

FISIOLOGIA DEI SENSI

Informazioni in merito alla fisiologia dei sensi coinvolte nella degustazione.
Particolare rilievo alla vista.
Spiegazioni funzione del tastevin.
In degustazione un bianco, un rosato e un rosso.

ANALISI SENSORIALE

Approfondite le notizie sulla corretta tecnica di degustazione fornendo una solida base.
Particolare rilievo il senso dell'olfatto e all'utilizzo della scheda.
Spiegate le funzioni e l'utilizzo degli attrezzi del sommeliers.
In degustazione un bianco aromatico, un vino giovane e un vino invecchiato

VITICOLTURA

Saranno spiegate le varie tecniche di viticoltura.
La degustazione sarà incentrata sul gusto.
Saranno fornite indicazioni sulle varie forme di bicchieri e le specialità di utilizzo.
In degustazione un vino bianco e un vino rosso e un rosato.

ENOLOGIA- VINIFICAZIONE BIANCHI

Spiegate le tecniche di vinificazione dei vini bianchi e le diverse caratteristiche dei vini prodotti al nord, al centro e al sud.
In degustazione tre vini bianchi del nord, centro e sud possibilmente della stessa uva.

ENOLOGIA- VINIFICAZIONE ROSSI E ROSATI

Spiegate le tecniche di vinificazione dei vini rossi e le diverse caratteristiche dei vini prodotti al nord, al centro e al sud.
In degustazione tre vini rossi del nord, centro e sud possibilmente della stessa uva.

ENOLOGIA- SPUMANTI

Spiegate le varie tecniche di spumantizzazione.
Fornite indicazioni sulla predisposizione della cantina ideale.
In degustazione uno Charmat e un Metodo Classico.

MERCOLEDI' 30 MAGGIO ORE 20,30

ENOLOGIA- VINI SPECIALI

Spiegate le varie tecniche di vinificazione dei vini speciali.
Informazioni circa le temperature di servizio del vino.
In degustazione un passito, un marsala ed un vino aromatizzato.

ENOLOGIA- ALTERAZIONI, DIFETTI E MALATTIE

Saranno fornite notizie sulle principali malattie dell'uva e sui difetti che causano nel vino.
Si parlerà del tappo.
In degustazione uno o più vini difettosi un bianco e un rosso.

LEGISLAZIONE E DISTILLATI

Fornite notizie sulle leggi regolatrici del settore sia per quanto riguarda la vinificazione che l'etichettatura delle bottiglie.
Saranno date indicazioni circa il galateo della tavola e la mise en place.
Notizie sulle principali tecniche di distillazione.
In degustazione un vino in acciaio, un vino barricato, un distillato.

BIRRA E ALTRE BEVANDE

TEST FINALE

Notizie sulla tecnica di produzione almeno della birra
In degustazione due tipi di birra e un vino di gradazione contenuta.