



Corso Sommelier FISAR

Lunedì 22 gennaio 2024
ore 20:00
presso



Gotto d'oro ospita il corso Fisar per diventare sommelier

Gotto d'oro ospiterà, a partire da lunedì 22 gennaio 2024, il corso professionale per sommelier Fisar – Delegazione Roma e Castelli Romani.

Si tratta di un'occasione imperdibile per chi vuole entrare davvero nel mondo del vino!

Le lezioni si svolgeranno presso il Salotto del Vino in via del Divino Amore n. 347 a Marino all'interno della sede aziendale, dove peraltro i discenti potranno anche visitare la cantina come da calendario prestabilito.

Il percorso formativo prevede tre livelli, al termine dei quali si consegue l'attestato di Sommelier FISAR previo superamento di un esame.

I soci ed i clienti di Gotto d'oro potranno usufruire di condizioni agevolate in sede di iscrizione al corso.

Il calendario è consultabile a questo indirizzo: www.gottodoro.it/news/corso-sommelier-fisar-2024/

Le lezioni, previste di norma ogni lunedì sera dalle 20, prevedono una durata di circa due ore con una prima parte teorica e una seconda di analisi pratica con degustazione.

Il primo livello consisterà in dodici lezioni in cui i docenti illustreranno nozioni di viticoltura, enologia, legislazione vinicola e funzioni del sommelier con analisi sensoriale, approfondimenti su spumanti, vini speciali, birre e distillati. La fase successiva, da quattordici appuntamenti, sarà invece utile per studiare

l'enografia nazionale ed internazionale, il rapporto che lega vitigno e vino alla tradizione e ai disciplinari. Nel terzo ed ultimo livello di dodici lezioni si sveleranno segreti e regole dell'abbinamento cibo – vino che ne permettono la reciproca esaltazione.

Coloro che sono interessati a diventare sommelier possono avere informazioni su costi ed iscrizioni scrivendo un'email all'indirizzo info@fisar-roma.it o contattando il recapito telefonico 3384141370.

[Read More](#)
