

Il Vino è Storia
e ogni calice
ne racconta un po'



F I S A R

ROMA E CASTELLI ROMANI

Diventa anche tu **Sommelier**
con un corso della

FISAR

Delegazione storica

Roma

e Castelli Romani

Roma Talenti

Inizio corso

lunedì 4 maggio 2026 ore 20

presso

LO ZIO  **D'AMERICA**

Via U. Ogetti, 2 Roma

per informazioni:

info@fisar-roma.it

www.fisar-roma.it

 371 4600223

 338 4141370



Corso per Sommelier Fisar

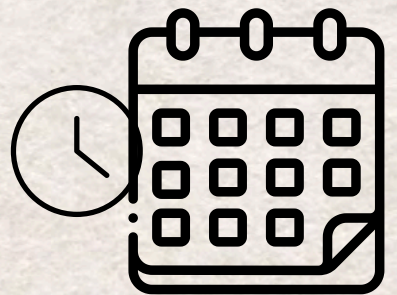
Primo Livello

Informazioni generali

Il corso di primo livello è articolato su **12 lezioni settimanali**.

Alle **ore 20:00**, sempre lo **stesso giorno della settimana** (eventuali eccezioni saranno tempestivamente comunicate).

E' prevista una **visita in cantina**, di sabato mattina.



Ogni lezione ha la durata di circa **2 ore** ed è articolata in una **prima parte di teoria**, nella quale viene trattato dal docente l'argomento della lezione e in una **seconda parte di pratica di analisi sensoriale e degustazione**.



Corso per Sommelier Fisar

Primo Livello

Informazioni generali

Il costo del corso di primo livello è di **450 euro** ai quali vanno aggiunti **70 euro** di tessera annuale **FISAR**



La tessera **FISAR** dà diritto a partecipare ad **eventi**, **degustazioni** e **manifestazioni enogastronomiche** sia a prezzo agevolato che a titolo gratuito, oltre che a ricevere la rivista **IL SOMMELIER** e la guida **SLOW WINE**. Essere associato **FISAR** permette inoltre di avere sconti presso **locali convenzionati**.

Il **KIT** incluso nel prezzo del corso prevede:

- Valigetta professionale
- 4 calici da degustazione
- Cavatappi professionale
- Manuale pratico
- Schede di degustazione vini e altro ancora.

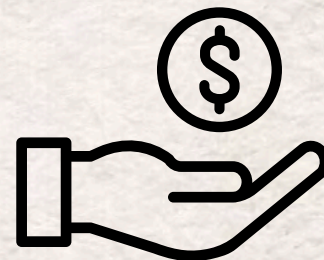




Corso per Sommelier Fisar Primo Livello

Informazioni generali

Per iscriversi è sufficiente versare un
acconto di **100 euro**.



100 EURO

L' acconto può essere versato
tramite **bonifico bancario**
intestato a:

Delegazione **FISAR ROMA E
CASTELLI ROMANI**

Via Mario Musco, 42 - 00147 Roma

Iban:

IT47M0306905238100000002255

specificando nella causale:

Iscrizione corso I livello sede di:

Zio d'America

e specificando il nome del
partecipante.



IBAN

Una volta effettuato il
bonifico inviare la
ricevuta a:

info@fisar-roma.it

per completare
l'iscrizione.



Percorso Formativo

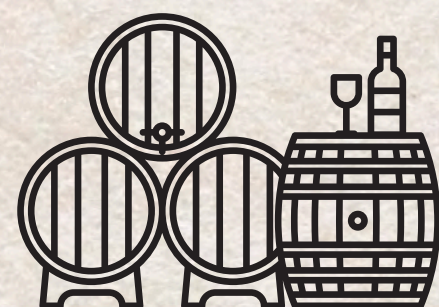
Informazioni generali

Il **percorso formativo** prevede tre livelli di corso; al termine del terzo livello, per chi lo desidera, è previsto un esame, superato il quale si consegue l'**attestato di Sommelier FISAR**.



Primo Livello (12 lezioni più una visita in cantina)

I **primi passi nel mondo del vino**, con nozioni di viticoltura, enologia, legislazione vinicola e funzioni del Sommelier oltre che all'analisi sensoriale, con approfondimenti sugli spumanti, vini speciali, le birre e i distillati.



Secondo Livello (14 lezioni)

Studio dell'**enografia nazionale e internazionale**, il rapporto che lega vitigno e vino alla tradizione ai disciplinari.



Terzo Livello (12 lezioni)

I segreti e le regole dell'**abbinamento cibo-vino** che ne permettono la reciproca esaltazione.



Calendario corso Primo livello Roma Talenti presso Lo Zio d'America

- 
- 04/05/26 lunedì Le funzioni del Sommelier
 - 11/05/26 lunedì Fisiologia dei sensi
 - 18/05/26 lunedì Analisi sensoriale
 - 26/05/26 martedì Viticoltura
 - 10/06/26 mercoledì Enologia 1
 - 15/06/26 lunedì Enologia 2
 - 22/06/26 lunedì Gli spumanti
 - 13/06/25 sabato mattina Visita in cantina
 - 30/06/26 lunedì I vini speciali
 - 07/09/26 lunedì Vini passiti e particolari
 - 14/09/26 lunedì Legislazione vitivinicola
 - 21/09/26 lunedì Birra e altre bevande
 - 28/09/26 lunedì Distillati
 - 28/09/26 lunedì Test finale 1° livello

Tutte le lezioni, esclusa la visita in cantina, inizieranno alle **ore 20,00**