

Corso Sommelier Primo livello

A SETTEMBRE AD ACQUAPENDENTE (VT)



presso la sede della
Riserva Naturale Monte Rufeno
Piazza Santa Maria 1

14 INCONTRI martedì dalle 20,30-22,00 circa

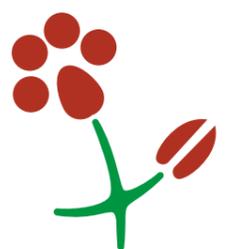
PROGRAMMA DEL CORSO

Funzioni del Sommelier, Fisiologia di sensi, Analisi sensoriale, Viticoltura, Enologia 1 (vinificazioni), Enologia 2 (affinamento), Spumanti, Vini speciali, Distillati, Legislazione, Birra e altre bevande, Visita ad una Azienda Vitivinicola, Test di valutazione.

Il numero delle iscrizioni è limitato ad un massimo di 45 persone, onde poter garantire un miglior apprendimento.

Al corsista verrà fornito

- Il primo volume didattico – Il Sommelier Manuale pratico
- Valigetta del Sommelier con 4 bicchieri da degustazione Rastal Vinum
- Software “Gran ripasso”
- Cavatappi professionale, Stemma da giacca FISAR
- Blocco schede di degustazione, Guida Slow Wine 2018
- Tutti i vini in degustazione (circa tre per serata)



per informazioni contattare:
claudiosarti65@gmail.com Tel. 3394926101

Riserva Naturale
Monte Rufeno