

# “Corso Sommelier I livello”

Campus Universitario di Fisciano

## L'Associazione Uni.Sapori

in collaborazione con

**Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale e FISAR Salerno**

### Obiettivi:

- formare una figura professionale altamente qualificata ed idonea a lavorare nel mondo del vino e della ristorazione,
- dare gli strumenti conoscitivi per gli appassionati del mondo del vino per apprezzare e valorizzare la qualità di questo fantastico prodotto della nostra terra.

### Valore aggiunto:

- |   |  |
|---|--|
| - Seminari di approfondimento con professionisti del settore e docenti universitari | - Stage remunerato presso “Intavola” per i primi 5 allievi del corso                                       |
| - Incontri con i produttori   | - Costo ridotto del 20%, possibili rate e particolari agevolazioni a studenti e professionisti del settore |
| - Visite tecniche in azienda  |  |

### Programma sintetico:

Lezione 1 – 30 ottobre ore 18:00-20:00 Le funzioni del sommelier	Lezione 7 – 9 gennaio ore 2019 - 18:00-20:00 Spumanti
Lezione 2 – 7 novembre ore 18:00-20:00 Fisiologia dei sensi	Lezione 8 – 16 gennaio ore 2019 - 18:00-20:00 Vini Speciali 1
Lezione 3 – 14 novembre ore 18:00-20:00 Analisi sensoriale	Lezione 9 – 23 gennaio ore 2019 - 18:00-20:00 Vini Speciali 2
Lezione 4 – 21 novembre ore 18:00-20:00 Viticultura	Lezione 10 – 30 gennaio 2019 - ore 18:00-20:00 Legislazione Vitivinicola
Lezione 5 – 28 novembre ore 18:00-20:00 Enologia 1	Lezione 11 – 6 febbraio 18:00-20:00 I Distillati
Lezione 6 – 5 dicembre ore 18:00-20:00 Enologia 2	Lezione 12 – 13 febbraio 18:00-20:00 La Birra

**INFORMAZIONI sui costi del corso e modalità di iscrizione visitate il sito [WWW.UNISAPORI.IT](http://WWW.UNISAPORI.IT) o rivolgersi a:  
Responsabile e Coordinatore del Corso Luca Martuscelli - info: 320 7406238 – [info@unisapori.it](mailto:info@unisapori.it)**

### PARTNER DEL CORSO