



SOMMELIER, PARTITO AD AVEZZANO NUOVO CORSO FISAR

11 Febbraio 2020 

AVEZZANO - È partito ieri sera ad Avezzano (L'Aquila) il corso di I livello da sommelier della Fisar, organizzato dalla delegazione provinciale guidata da **Angela Palombo**.

Ospitato nei locali del Gran Caffè, il corso è strutturato per soddisfare la curiosità di chi si avvicina al mondo dell'enologia per la prima volta.

Dopo un excursus sugli "strumenti" del sommelier, dall'iconico tastevin a frangino, decanter e cavatappi, dalla corretta disposizione dei vini in cantina alla scelta del bicchiere adatto a esaltare le caratteristiche organolettiche di ogni bottiglia, inizia il viaggio nella degustazione, un'esperienza polisensoriale, unica e autentica, che cambia ad ogni assaggio.

Non solo sapori e profumi: il corso approfondisce il legame tra viticoltura e territorio, analizza le migliori forme di allevamento (schemi di potatura e geometria del filare che favoriscono la resa produttiva della pianta) per ogni regione e illustra le tecniche di vinificazione, il delicato processo che accompagna l'uva dalla raccolta all'imbottigliamento.

A quello di I livello, seguono il corso di II e quello di III livello, che affrontano l'enografia nazionale e internazionale e l'abbinamento cibo-vino.

Dopo la prima lezione, tenuta dal docente Fisar **Luca Di Michele**, le altre si tengono tutti i mercoledì alle ore 20,00.