



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
02/10/2024	1. Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
09/10/2024	2. Vitivinicoltura – Prima Parte	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
16/10/2024	3. Enologia – Prima Parte La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
19/10/2024	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
23/10/2024	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
30/10/2024	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
06/11/2024	7. Tecniche della degustazione Esame Gustativo	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido, e tannino. Vino Campione	I bicchieri da degustazione, i bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
13/11/2024	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
20/11/2024	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
27/11/2024	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
04/12/2024	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, il decanter	Noce moscata, pepe
11/12/2024	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
18/12/2024	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
15/01/2025	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
22/01/2025	15. Marketing del vino. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
29/01/2025	16. Approfondimento dei temi trattati Olio – Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
12/02/2025	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
19/02/2025	2. Vitivinicultura ed Enologia – Seconda Parte	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
26/02/2025	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
05/03/2025	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
12/03/2025	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
19/03/2025	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
26/03/2025	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
02/04/2025	8. Basilicata	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
09/04/2025	9. Abruzzo, Molise, Lazio	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
16/04/2025	10. Campania, Puglia, Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
23/04/2025	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
07/05/2025	12. Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno italiano	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
14/05/2025	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
21/05/2025	14. La Vitivinicoltura in Francia – Prima Parte	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
<i>28/05/2025</i>	15. La Vitivinicoltura in Francia – Seconda Parte	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
<i>04/06/2025</i>	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
01/10/2025	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo – vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
08/10/2025	2. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Spek, Bottarga
15/10/2025	3. Olio – Seconda Parte, Aceti	Vino bianco maturo, Vino rosso strutturato, Degustazione comparata di due oli	Olio EVO: elisir di lunga vita	Formaggio con aceto balsamico tradizionale, Pasta e fagioli con aggiunta di olio
22/10/2025	4. Antipasti – Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido, Vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere	Gnocchi con pesto alla genovese, Guancia di vitello con salsa verde e senape
29/10/2025	5. Primi Piatti – Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante, vino rosso equilibrato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore	Riso ai quattro formaggi, Pasta ripiena
05/11/2025	6. Secondi Piatti – I pesci	Vino Bianco Profumato, Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
12/11/2025	7. Secondi Piatti – Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo, Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extra vergine di oliva, Carne di maiale al forno
19/11/2025	8. Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perchè	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione
26/11/2025	9. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
03/12/2025	10. Contorni – Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo, Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi, Radicchio brasato
10/12/2025	11. I Formaggi	Vino rosso strutturato, Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato
17/12/2026	12. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth		
21/01/2026	13. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky		



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
28/01/2026	14. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce, Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata, Dolce con la crema
11/02/2026	15. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
18/02/2026	16. Cena con un menù completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni singola portata
25/02/2026	17. Verifica di apprendimento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
Data da definire	18. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		