



Programma del Corso

LA DEGUSTAZIONE

| DATE DELLE LEZIONI | TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI | TEMI SUGLI INTERMEZZI | RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 02/10/2025 giovedì La figura del Sommelier. Il Servizio | Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale | | Rosa |
| 2 09/10/2025 giovedì Vitivinicoltura | La vite e la sua diffusione nel mondo. Ciclo biologico della vite e gestione del vigneto. Tre vini in degustazione. | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie |
| 3 16/10/2025 giovedì Enologia | Dal grappolo al mosto. Come si produce un vino: sistemi di vinificazione. Tutte le pratiche di cantina ammesse. Maturazione. Tre vini in degustazione | Precedenze a tavola | Banana, ananas |
| 18/10/2025 sabato I. Evento Visita ad un'azienda vitivinicola | | | |
| 4 23/10/2025 giovedì Tecnica della degustazione Esame visivo | Approccio all'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione, percezione. I colori del vino. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione | Gli attrezzi del Sommelier | Albicocca secca, fragola, amarena |
| 5 30/10/2025 giovedì Tecnica della degustazione Esame olfattivo | Cenni di anatomia del naso. Fisiologia dell'olfatto. Le famiglie dei profumi. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione | Come portare un vino alla giusta temperatura | Lampone, rabarbaro, caramello |
| 6 06/11/2025 giovedì Tecnica della degustazione Esame gustativo | Cenni di anatomia della bocca. Fisiologia del gusto. Le sensazioni gustative, tattili, saporifere e gusto-olfattive. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione | Il tastevin | Chiodi di garofano, liquirizia |
| 7 13/11/2025 giovedì Spumantizzazione e Vini Speciali | I metodi della spumantizzazione e le regioni più significative per tale produzione. I metodi per ottenere un vino dolce. I vini aggiunti di alcol, mistelle, erbe e spezie. Quattro vini in degustazione. | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, lievito |





Programma del Corso

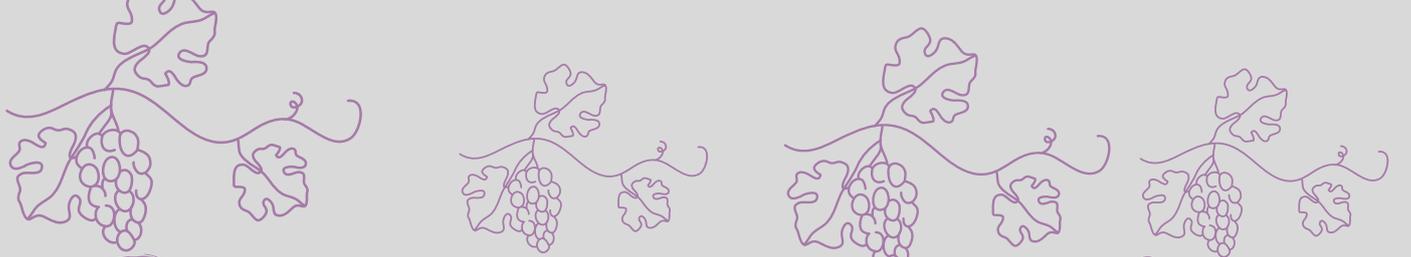
LA DEGUSTAZIONE

| DATE DELLE LEZIONI | TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI | TEMI SUGLI INTERMEZZI | RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| 8 20/11/2025 giovedì Legislazione e Marketing | La classificazione dei vini italiani e le principali normative europee. Come si legge un'etichetta. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Quattro vini in degustazione | Bicchieri: le forme | Erba, timo, salvia |
| 9 27/11/2025 giovedì Birra e Distillati Liquori nazionali ed esteri | Materie prime, sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati. Classificazione dei liquori. Una birra e un distillato in degustazione. | La cantina ottimale | Miele, vaniglia |
| 10 04/12/2025 giovedì Scheda a punteggio | Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione. | Il tappo | Basilico, pomodori, peperoni |

ENOLOGIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

| | | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 11 11/12/2025 giovedì Valle d'Aosta e Piemonte | Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini. | I bicchieri a tavola, mise en place, il servizio | Rosmarino, origano |
| 12 18/12/2025 giovedì Lombardia, Alto Adige e Trentino | Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini. | Successione dei vini e temperature di servizio | Grafite, pietra focaia |
| 13 15/01/2026 giovedì Veneto e Friuli Venezia Giulia | Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini | Dalla comanda al servizio dei vini | Vino con spunto acetico, goudron |
| 14 22/01/2026 giovedì Liguria, Emilia Romagna e Marche | Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini. | La decantazione | Pompelmo, cedro, limone |
| 15 29/01/2026 giovedì Toscana e Umbria | Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini. | Forme del bere: bicchieri da spumante e da vino bianco | Lavanda, viola |





Programma del Corso

ENOLOGIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

| DATE DELLE LEZIONI | TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI | TEMI SUGLI INTERMEZZI | RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|
| 16 12/02/2026 giovedì Lazio, Abruzzo e Molise | Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini | Forme del bere: bicchieri da vino rosato, rosso e dolce | Confetture varie |
| 17 19/02/2026 giovedì Campania, Puglia e Basilicata | Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini | Bottiglie, caraffe, decanter | Nocciole, mandorle, noci |
| 18 26/02/2026 giovedì Calabria, Sicilia e Sardegna | Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini | La carta dei vini | Tabacco, cuoio, pelliccia |
| 19 05/03/2026 giovedì La vitivinicoltura in Europa e nel mondo | Diffusione della vite e del vino in Europa. Principali zone, vini e vitigni. Quattro vini in degustazione | Come leggere un'etichetta italiana | Cera d'api, fiori misti |
| 20 12/03/2026 giovedì La vitivinicoltura in Francia (1a parte) | Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione. | Come leggere un'etichetta francese | Camomilla, ginestra |
| 21 19/03/2026 giovedì La vitivinicoltura in Francia (2a parte) | Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione. | La cantina del giorno, il carrello dei vini | Arance, fiori di zagare |

TECNICA ABBINAMENTO CIBO-VINO

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 22 26/03/2026 giovedì Enogastronomia Scheda di abbinamento | Evoluzione del gusto e della tavola. Principi fondamentali abbinamento. Caratteristiche organolettiche vino e alimenti. Scheda di abbinamento cibo-vino. Un vino in degustazione | Sudafrica, California | Burro, olio, speck, mortadella |
| 23 09/04/2026 giovedì Salse, olio e condimenti | Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Degustazione comparata di due oli. Tre vini in degustazione | Nuova Zelanda, Australia | Patate lesse con olio e maionese, formaggio con aceto balsamico |





Programma del Corso

TECNICA ABBINAMENTO CIBO-VINO

| DATE DELLE LEZIONI | TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI | TEMI SUGLI INTERMEZZI | * PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| 24 16/04/2026 giovedì Pane, pasta, riso | Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione | Cile, Argentina | Riso mantecato, pasta con sugo di pomodoro |
| 25 07/05/2026 giovedì Pesce | Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione. | Portogallo, Spagna | Pesce al forno con patate |
| 26 14/05/2026 giovedì Carne | Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione. | Germania, Alsazia | Carne scottata con olio e con salsa |
| 27 21/05/2026 giovedì Salumi | Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione. | Borgogna | Salumi misti |
| 28 28/05/2026 giovedì Funghi e Verdure | Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione. | Champagne | Carciofi, radicchio brasato |
| 29 04/06/2026 giovedì Formaggi | Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione. | Valle della Loira, Valle del Rodano | Formaggio stagionato erborinato |
| 30 11/06/2026 giovedì Dessert e cioccolato | Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione. | Bordeaux | Crostata di ricotta, cioccolato fondente |
| II. EVENTO CENA TECNICA CON MENU COMPLETO | | | |
| III. EVENTO VERIFICA DI APPRENDIMENTO | | | |
| IV. EVENTO CONSEGNA DEGLI ATTESTATI | | | |

* Alcuni ingredienti potrebbero variare in base alla reperibilità stagionale

