

6° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato – Prima Parte

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
28/11/2024	1. Presentazione del Corso. Tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
05/12/2024	2. Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
12/12/2024	3. Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
14/12/2024 (sabato)	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
19/12/2024	5. Tecnica della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
30/01/2025	6. Tecnica della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
06/02/2025	7. Tecnica della degustazione Esame Gustativo	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido, e tannino. Vino Campione	I bicchieri da degustazione. I bicchieri a tavola	Timo e salvia
13/02/2025	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
20/02/2025	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

6° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato – Prima Parte

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
27/02/2025	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
06/03/2025	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
13/03/2025	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
20/03/2025	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
27/03/2025	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
03/04/2025	15. Marketing del vino. Vendita e strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione digitale del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocche secche, uva passa, mandorle
10/04/2025	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

6° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato – Seconda Parte

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
17/04/2025	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
24/04/2025	2. Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
02/05/2025 (venerdì)	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
08/05/2025	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
15/05/2025	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
22/05/2025	6. Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
29/05/2025	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
05/06/2025	8. Puglia	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
12/06/2025	9. Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

6° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato – Seconda Parte

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
25/09/2025	10. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
02/10/2025	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
09/10/2025	12. Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, taglio
16/10/2025	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
23/10/2025	14. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
30/10/2025	15. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
06/11/2025	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

6° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato – Terza Parte

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
13/11/2025	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
20/11/2025	2. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
27/11/2025	3. Olio, aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale. Pasta e fagioli con aggiunta di olio
04/12/2025	4. Antipasti – Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese. Guancia di vitello con salsa verde e senape
11/12/2025	5. Primi Piatti – Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi. Pasta ripiena
18/12/2025	6. Secondi Piatti – Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
29/01/2026	7. Secondi Piatti – Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Portogallo	Carne alla griglia con olio extra vergine di oliva. Carne di maiale al forno
05/02/2026	8. Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Germania	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni

6° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato – Terza Parte

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
12/02/2026	9. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
19/02/2026	10. Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
26/02/2026	11. I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
05/03/2026	12. Vini passiti Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	Piccola pasticceria secca
12/03/2026	13. Distillati Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
19/03/2026	14. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
26/03/2026	15. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
02/04/2026	16. Cena tecnica con un menù completo. Gli Allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni portata	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso	Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo	Per questa lezione è richiesto un abbigliamento elegante
09/04/2026	17. Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio e dell'abbinamento		
	18. Festa per la nomina a Sommelier	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		