



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - Lecce

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
23/03/2026 Lunedì La figura del Sommelier. Il servizio.	1. Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale.		Rosa
30/03/2026 Lunedì Vitivinicoltura	2. La vite e la sua diffusione nel mondo. Ciclobiologico della vite e gestione del vigneto. Tre vini in degustazione.	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie
13/04/2026 Lunedì Enologia	3. 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
Data da definirsi 1° evento	Visita ad un'Azienda vitivinicola e assaggio dei vini.		
20/04/2026 Lunedì Tecnica della degustazione: esame visivo	4. Approccio all'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione, percezione. I colori del vino. Terminologia della Fondazione Italiana Sommelier. Tre vini in degustazione.	Gli attrezzi del Sommelier	Albicocca secca, fragola, amarena
21/04/2026 Martedì Tecnica della degustazione: esame olfattivo	5. Cenni di anatomia del naso. Fisiologia dell'olfatto. Le famiglie dei profumi. Terminologia della Fondazione Italiana Sommelier. Tre vini in degustazione.	Come portare un vino alla giusta temperatura	Lampone, rabarbaro, caramello
27/04/2026 Lunedì Tecnica della degustazione: esame gustativo	6. Cenni di anatomia della bocca. Fisiologia del gusto. Le sensazioni gustative, tattili, saporifere e gusto-olfattive. Terminologia della Fondazione Italiana Sommelier. Tre vini in degustazione.	Il tastevin	Chiodi di garofano, liquirizia



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - Lecce

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
04/05/2026 Lunedì Spumantizzazione e vini speciali	7. I vari metodi della spumantizzazione e le regioni più significative per tale produzione. I vari metodi per ottenere un vino dolce, da appassimento, muffa nobile, da uve ghiacciate. I vini aggiunti di alcol, mistelle, erbe e spezie. Quattro vini in degustazione.	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, lievito
11/05/2026 Lunedì Legislazione e marketing	8. 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
18/05/2026 Lunedì Birra e distillati. Liquori nazionali ed esteri	9. Materia prima, produzione, classificazione e approfondimento delle principali tipologie europee. Materie prime, sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati. Classificazione dei liquori. Una birra e un distillato in degustazione.	La cantina ottimale	Miele, vaniglia
19/05/2026 Martedì Scheda a punteggio	10. Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Italiana Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione.	Il tappo	Basilico, pomodori, peperoni
25/05/2026 Lunedì Valle d'Aosta e Piemonte	11. 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
03/06/2026 Mercoledì Lombardia, Alto Adige e Trentino	12. 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



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - Lecce

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
08/06/2026 Lunedì Veneto e Friuli Venezia Giulia	13. Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Dalla comande al servizio dei vini	Vino con spunto acetico, goudron
14/09/2026 Lunedì Liguria, Emilia Romagna e Marche	14. Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La decantazione	Pompelmo, cedro, limone
21/09/2026 Lunedì Toscana e Umbria	15. 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
22/09/2026 Martedì Lazio, Abruzzo e Molise	16. 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
28/09/2026 Lunedì Campania, Puglia e Basilicata	17. Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Bottiglie, caraffe, decanter	Nocciole, mandorle, noci
05/10/2026 Lunedì Calabria, Sicilia e Sardegna	18. Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La carta dei vini	Tabacco, cuoio, pelliccia
12/10/2026 Lunedì La vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	19. 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
19/10/2026 Lunedì La vitivinicoltura in Francia (1° parte)	20. Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione.	Come leggere un'etichetta francese	Camomilla, ginestra
26/10/2026 Lunedì La vitivinicoltura in Francia (2° parte)	21. 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 zagara



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - Lecce

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO VINO
02/11/2026 Lunedì Enogastronomia. Scheda di abbinamento	22. Cenni storici sull'evoluzione del gusto e della tavola. Principi fondamentali dell'abbinamento. Caratteristiche organolettiche del vino e degli alimenti. Scheda di abbinamento cibo-vino della Fondazione Italiana Sommelier. Un vino in degustazione.	Sudafrica, California	Burro, olio, speck, mortadella
09/11/2026 Lunedì Salse, olio e condimenti	23. 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 olive e maionese, formaggio con aceto balsamico
10/11/2026 Martedì Pane, pasta, riso	24. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Cile, Argentina	Riso mantecato, pasta con sugo di pomodoro
16/11/2026 Lunedì Pesce	25. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Portogallo, Spagna	Pesce al forno con patate
23/11/2026 Lunedì Carne	26. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Germania, Alsazia	Carne scottata con olio e con salsa
30/11/2026 Lunedì Salumi	27. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Borgogna	Salumi misti
01/12/2026 Martedì Funghi e verdure	28. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Champagne	Carciofi, radicchio brasato



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - Lecce

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO VINO
07/12/2026 Lunedì Formaggi	29. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Valle della Loira, Valle del Rodano	Formaggio stagionato, erborinato
15/12/2026 Martedì Dessert e Cioccolato	30. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Bordeaux	Crostata di ricotta, cioccolato fondente
Data e luogo da definirsi 2° Evento: cena tecnica con menù completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vinidegustati durante il corso. Gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata. Per questa lezione è richiesto un abbigliamento consono alla serata: giacca e cravatta per i signori e abito elegante per le signore.		
Data da definirsi 3° Evento: verifica di apprendimento	Previo appuntamento. Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento.		
Data e luogo da definirsi. 4° Evento: consegna degli Attestati	Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care.		