Il Programma del nuovo Corso

•La degustazione•

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
30/11/2026	**1. La figura del Sommelier** **Il Servizio**	Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. **Brindisi Inaugurale.**		Rose
07/12/2026	**2. 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
14/12/2026	**3. 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
Data da stabilire	**Visita ad un'Azienda vitivinicola**	**Assaggio di vini in cantina**		
16/12/2026	**4. Tecniche 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
11/01/2027	**5. Tecniche 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

Il Programma del nuovo Corso

•La degustazione•

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
18/01/2027	**6. Tecniche 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
25/01/2027	**7. Spumantizzazione e Vini Speciali**	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 e Lievito
01/02/2027	**8. Birra e Distillati Liquori nazionali ed esteri**	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
08/02/2027	**9. 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 e salvia
15/02/2027	**10. Scheda a punteggio**	Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. **Tre vini in degustazione.**	Il tappo	Basilico, pomodori, peperoni

Il Programma del nuovo Corso

•Enografia Nazionale e Internazionale•

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
22/02/2027	**11. 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
24/02/2027	**12. 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
01/03/2027	**13. 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
08/03/2027	**14. 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
10/03/2027	**15. 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
15/03/2027	**16. 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

Il Programma del nuovo Corso

•Enografia Nazionale e Internazionale•

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
22/03/2027	**17. 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
31/03/2027	**18. 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
05/04/2027	**19. 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
07/04/2027	**20. 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
14/04/2027	**21. 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

Il Programma del nuovo Corso

• Tecnica abbinamento cibo-vino •

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
19/04/2027	**22. Enogastronomia Scheda di abbinamento**	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
26/04/2027	**23. 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
03/05/2027	**24. 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
10/05/2027	**25. Pesce**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. **Tre vini in degustazione.**	Portogallo, Spagna	Pesce al forno con patate
17/05/2027	**26. Carne**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. **Tre vini in degustazione**.	Germania, Alsazia	Carne scottata con olio e con salsa
24/05/2027	**27. Salumi**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. **Tre vini in degustazione**	Borgogna	Salumi misti

Il Programma del nuovo Corso

•Tecnica abbinamento cibo-vino•

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
31/05/2027	28. Funghi e Verdure	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. **Tre vini in degustazione.**	Champagne	Carciofi, radicchio brasato
07/06/2027	29. Formaggi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. **Tre vini in degustazione.**	Valle della Loira, Valle del Rodano	Formaggio stagionato, erborinato
14/06/2027	30. 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
21/06/2027	Cena tecnica con menu completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati 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.		
28/06/2027	Verifica di apprendimento	Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento.		
Data e luogo da definirsi	Consegna degli Attestati	Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care.		