

Tabella 1

	DATA - MARTEDI'	TEMA	ARGOMENTO	TEMA DEGLI INTERMEZZI
1	7 ottobre 2025	La figura del Sommelier - Il Servizio	Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, Tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale.	
2	14 ottobre 2025	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
3	21 ottobre 2025	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
4	28 ottobre 2025	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
5	27 ottobre 2025	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
6	4 novembre 2025	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
7	11 novembre 2025	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
8	18 novembre 2025	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
9	25 novembre 2025	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
10	2 dicembre 2025	Scheda a punteggio	Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione.	Il tappo
11	9 dicembre 2025	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
12	16 dicembre 2025	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
13	13 gennaio 2025	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
14	20 gennaio 2025	Liguria, Emilia Romagna e Marche	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La decantazione
15	27 gennaio 2025	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
16	3 febbraio 2025	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
17	10 febbraio 2025	Visita ad un'azienda vitivinicola	Visita in cantina e assaggio dei vini in abbinamento ad alcuni piatti. Non occorre portare la valigia con i bicchieri.	

18	17 febbraio 2025	Campania, Puglia e Basilicata	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Bottiglie, caraffe, decanter
19	24 febbraio 2025	Calabria, Sicilia e Sardegna	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La carta dei vini
20	3 marzo 2025	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
21	10 marzo 2025	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
22	17 marzo 2025	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
23	24 marzo 2025	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.	Sud Africa, California
24	31 marzo 2025	Salse, olio e condimenti	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Nuova Zelanda, Australia
25	7 aprile 2026	Pane, pasta, riso	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Cile, Argentina
26	14 aprile 2025	Pesce	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Portogallo, Spagna
27	21 aprile 2025	Carne	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Germania, Alsazia
28	28 aprile 2025	Salumi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Borgogna
29	5 maggio 2025	Funghi e Verdure	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Champagne
30	12 maggio 2025	Formaggi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Valle della Loira, Valle del Rodano
31	19 maggio 2025	Dessert e Cioccolato	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Bordeaux
32	5 giugno 2026	Cena tecnica con menu completo	Appuntamento presso la Sede del Corso ore 19:30. 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 elegante. Non occorre portare la valigia con i bicchieri.	
33	26 giugno 2026	Verifica di apprendimento	Dalle 09.00 alle 19:00. Previo appuntamento. Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento.	
34	10 luglio 2026	Consegna degli Attestati	Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care.	

RICONOSCIMENTI OLFATTIVI E ABBINAMENTI	VINI	NOTE
Rosa		
Mele di varie tipologie		
Banana, ananas		
Albicocca secca, fragola, amarena		
Lampone, rabarbaro, caramello		
Chiodi di garofano, liquirizia		
Burro, lievito		
Erba, timo, salvia		
Miele, vaniglia		
Basilico, pomodori, peperoni		
Rosmarino, origano		
Grafite, pietra focaia		
Vino con spunto acetico, goudron		
Pompelmo, cedro, limone		
Lavanda, viola		
Confetture varie		

Nocciole, mandorle, noci		
Tabacco, cuoio, pelliccia		
Cera d'api, fiori misti		
Camomilla, ginestra		
Arance, fiori di zagare		
Burro, olio, speck, mortadella		
Patate lesse con olio e maionese, formaggio con aceto balsamico		
Riso mantecato, pasta con sugo di pomodoro		
Pesce al forno con patate		
Carne scottata con olio e con salsa		
Salumi misti		
Carciofi, radicchio brasato		
Formaggio stagionato, erborinato		
Crostata di ricotta, cioccolato fondente		