



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

TERRACINA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
27/01/2025 <i>Lunedì</i>	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
03/02/2025 <i>Lunedì</i>	2. Vitivinicoltura – Prima Parte	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
10/02/2025 <i>Lunedì</i>	3. Enologia – Prima Parte La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
15/02/2025 <i>Sabato</i>	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
17/02/2025 <i>Lunedì</i>	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
24/02/2025 <i>Lunedì</i>	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
03/03/2025 <i>Lunedì</i>	7. Tecniche della degustazione Esame Gustativo	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido, e tannino. Vino Campione	I bicchieri da degustazione, i bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

TERRACINA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
03/03/2025 Lunedì	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
10/03/2025 Lunedì	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
17/03/2025 Lunedì	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
24/03/2025 Lunedì	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, il decanter	Noce moscata, pepe
31/03/2025 Lunedì	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
07/04/2025 Lunedì	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14/04/2025 Lunedì	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

TERRACINA

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
<i>22/04/2025 Martedì</i>	15. Marketing del vino. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
<i>28/04/2025 Lunedì</i>	16. Approfondimento dei temi trattati Olio – Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

TERRACINA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
05/05/2025 Lunedì	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
12/05/2025 Lunedì	2. Vitivinicoltura ed Enologia – Seconda Parte	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
19/05/2025 Lunedì	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
26/05/2025 Lunedì	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
02/06/2025 Lunedì	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
22/09/2025 Lunedì	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
29/09/2025 Lunedì	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

TERRACINA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
06/10/2025 Lunedì	8. Lazio	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
13/10/2025 Lunedì	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
20/10/2025 Lunedì	10. Puglia, Basilicata, Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
27/10/2025 Lunedì	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
03/11/2025 Lunedì	12. Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno italiano	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
10/11/2025 Lunedì	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
17/11/2025 Lunedì	14. La Vitivinicoltura in Francia – Prima Parte	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

TERRACINA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
24/11/2025 <i>Lunedì</i>	15. La Vitivinicoltura in Francia – Seconda Parte	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
01/12/2025 <i>Lunedì</i>	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

TERRACINA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
01/12/2025 <i>Lunedì</i>	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo – vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
09/12/2025 <i>Martedì</i>	2. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Spek, Bottarga
15/12/2025 <i>Lunedì</i>	3. Olio – Seconda Parte, Aceti	Vino bianco maturo, Vino rosso strutturato, Degustazione comparata di due oli	Olio EVO: elisir di lunga vita	Formaggio con aceto balsamico tradizionale, Pasta e fagioli con aggiunta di olio
12/01/2026 <i>Lunedì</i>	4. Antipasti – Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido, Vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere	Gnocchi con pesto alla genovese, Guancia di vitello con salsa verde e senape
19/01/2026 <i>Lunedì</i>	5. Primi Piatti – Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante, vino rosso equilibrato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore	Riso ai quattro formaggi, Pasta ripiena
26/01/2026 <i>Lunedì</i>	6. Secondi Piatti – I pesci	Vino Bianco Profumato, Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

TERRACINA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
02/02/2026 Lunedì	7. Secondi Piatti – Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo, Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extra vergine di oliva, Carne di maiale al forno
09/02/2026 Lunedì	8. Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perchè	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione
16/02/2026 Lunedì	9. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
23/02/2026 Lunedì	10. Contorni – Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo, Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi, Radicchio brasato
02/03/2026 Lunedì	11. I Formaggi	Vino rosso strutturato, Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato
09/03/2026 Lunedì	12. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth		Piccola pasticceria secca
16/03/2026 Lunedì	13. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky		



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

TERRACINA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
23/03/2026 <i>Lunedì</i>	14. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce, Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata, Dolce con la crema
30/03/2026 <i>Lunedì</i>	15. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
12/04/2026 <i>Domenica</i>	16. Cena con un menù completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni singola portata
20/04/2026 <i>Lunedì</i>	17. Verifica di apprendimento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
<i>Data da definire</i>	18. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		