

Programma dell'11° Corso Sommelier a Bolzano 2026, sempre di lunedì presso Winestore

- Lu 12.01 - n.1 - La figura del Sommelier. Il Servizio
- Lu 19.01 - n.2 - Vitivinicoltura
- Lu 26.01 - n.3 - Enologia
- Sa 31.01 - Visita didattica in cantina
- Lu 02.01 - n.4 - Esame visivo
- Lu 09.02 - n.5 - Esame olfattivo
- Lu 23.02 - n.6 - Esame gustativo
- Lu 02.03 - n.7 - Spumantizzazione e Vini Speciali
- Lu 09.03 - n.8 - Legislazione e Marketing
- Lu 16.03 - n.9 - Birra e Distillati
- Lu 23.03 - n.10 - Scheda a Punteggio

- Lu 30.03 - n.11 - Valle d'Aosta e Piemonte
- Lu 13.04 - n.12 - Lombardia, Alto Adige e Trentino
- Lu 20.04 - n.13 - Veneto e Friuli-Venezia Giulia
- Lu 27.04 - n.14 - Liguria, Emilia-Romagna e Marche
- Lu 04.05 - n.15 - Toscana e Umbria
- Lu 11.05 - n.16 - Lazio, Abruzzo e Molise
- Lu 18.05 - n.17 - Campania, Puglia e Basilicata
- Lu 01.06 - n.18 - Calabria, Sicilia e Sardegna
- Lu 14.06 - n.19 - La vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
- Lu 08.06 - n.20 - La vitivinicoltura in Francia - prima parte
- Lu 07.09 - n.21 - La vitivinicoltura in Francia - seconda parte

- Lu 14.09 - n.22 - Enogastronomia. Scheda di abbinamento
- Lu 21.09 - n.23 - Salse, olio e condimenti
- Lu 28.09 - n.24 - Pane, Pasta e Riso

- Lu 05.10 - n.25 - Pesce
- Lu 12.10 - n.26 - Carne
- Lu 19.10 - n.27 - Salumi
- Lu 26.10 - n.28 - Funghi e Verdure
- Lu 09.11 - n.29 - Formaggi
- Lu 16.11 - n.30 - Dessert e Cioccolato

Al termine delle lezioni seguiranno:

- **CENA TECNICA** (data indicativa tra 01 e 06.12.2026)

Un'interessante e coinvolgente serata dove i corsisti sono protagonisti; verranno infatti messe alla prova tutte le nozioni imparate durante il percorso.

Durante una cena didattica a 4 portate organizzata dai docenti di Fondazione Italiana Sommelier Trentino-Alto Adige si approfondirà sul campo il tema dell'abbinamento cibo-vino.

- **ESAME FINALE** (12 o 19.12.2026)

COSTO DEL CORSO

1° Rata - 800 € (comprensivo di tutto il materiale per i tre i livelli: libri, quaderni tecnici e valigetta porta calici con 6 calici da degustazione Riedel)

2° Rata - 600 € all'11 lezione

3° Rata - compresa cena didattica - 600 € alla 22 lezione