

II Programma del Corso

• 1° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	07/03/2025 venerdì Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	13/03/2025 giovedì Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	21/03/2025 venerdì Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
5.	28/03/2025 venerdì Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
4.	29/03/2025 sabato - ore 8:30 Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
6.	11/04/2025 venerdì Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	14/04/2025 lunedì Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazione con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Timo, salvia
8.	07/05/2025 mercoledì Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito

• 1° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
9.	12/05/2025 lunedì Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro
10.	19/05/2025 lunedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	27/05/2025 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	03/06/2025 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	11/06/2025 mercoledì La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	24/06/2025 martedì Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
15.	30/06/2025 lunedì Marketing del vino Vendita e strategie del mercato nazionale e internazionale Comunicazione digitale del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocche secche, uva passa, mandorle
16.	07/07/2025 lunedì Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

II Programma del Corso

• 2° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	09/10/2025 giovedì Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	13/10/2025 lunedì Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	03/11/2025 lunedì Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	11/11/2025 martedì Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
5.	13/11/2025 giovedì Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	18/11/2025 martedì Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	25/11/2025 martedì Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	01/12/2025 lunedì Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone

• 2° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
9.	09/12/2025 martedì Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
10.	15/12/2025 lunedì Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	13/01/2026 martedì Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	20/01/2026 martedì Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, taglio
13.	30/01/2026 venerdì La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	03/02/2026 martedì La Vitivinicoltura in Francia - <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	10/02/2026 martedì La Vitivinicoltura in Francia - <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16.	18/02/2026 mercoledì Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

II Programma del Corso

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1.	24/02/2026 martedì Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
2.	04/03/2026 mercoledì Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
3.	09/03/2026 lunedì Olio, aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
4.	16/03/2026 lunedì Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
5.	24/03/2026 martedì Primi Piatti Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
6.	30/03/2026 lunedì Secondi Piatti - Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
7.	08/04/2026 mercoledì Secondi Piatti - Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Portogallo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno
8.	14/04/2026 martedì Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Germania	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
9.	21/04/2026 martedì Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola

* Eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate ai responsabili di Sala.
Alcuni ingredienti potrebbero cambiare in base alla reperibilità stagionale.

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
10.	04/05/2026 lunedì Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
11.	11/05/2026 lunedì I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
12.	14/05/2026 giovedì Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	Piccola pasticceria secca
13.	25/05/2026 lunedì Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
14.	29/05/2026 venerdì Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
15.	04/06/2026 giovedì Cioccolato	Vino liquoroso, Distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
16.	12/06/2026 venerdì ore 18:30 Cena tecnica con un menu completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata	Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo	Per questa lezione è richiesto un abbigliamento elegante
17.	24/06/2026 mercoledì Verifica di apprendimento previo appuntamento	Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento		
18.	01/07/2026 mercoledì Festa per la nomina a Sommelier	Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care		