Il Programma del nuovo Corso

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	**05/03/2026 giovedì** **La figura del Sommelier** **Il Servizio**	Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale.		Rosa
2.	**12/03/2026 giovedì** **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
3.	**20/03/2026 venerdì** **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
	28/03/2026 sabato **I. Evento** **Visita ad un'azienda vitivinicola**	Appuntamento presso la Sede del Corso alle ore 08:30. Partenza dei pullman ore 08:45. A seguire visita in cantina e assaggio dei vini in abbinamento ad alcuni piatti. Rientro previsto tra le 16:00 e le 17:00. Non occorre portare la valigia con i bicchieri.		
4.	**30/03/2026 lunedì** **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	Albicocca secca, fragola, amarena
5.	**09/04/2026 giovedì** **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	Lampone, rabarbaro, caramello

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
6.	**16/04/2026 giovedì** **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	Chiodi di garofano, liquirizia
7.	**23/04/2026 giovedì** **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, lievito
8.	**04/05/2026 lunedì** **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, salvia
9.	**07/05/2026 giovedì** **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
10.	**18/05/2026 lunedì** **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

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
11.	**28/05/2026 giovedì 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
12.	**03/06/2026 mercoledì 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
13.	**11/06/2026 giovedì 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
14.	**18/06/2026 giovedì 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
15.	**23/06/2026 martedì 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
16.	**01/10/2026 giovedì 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

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
17.	**08/10/2026 giovedì 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
18.	**15/10/2026 giovedì 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
19.	**22/10/2026 giovedì 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
20.	**03/11/2026 martedì 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
21.	**05/11/2026 giovedì 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

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
22.	**12/11/2026 giovedì** **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
23.	**19/11/2026 giovedì** **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
24.	**26/11/2026 giovedì** **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
25.	**30/11/2026 lunedì** **Pesce**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Portogallo, Spagna	Pesce al forno con patate
26.	**03/12/2026 giovedì** **Carne**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Germania, Alsazia	Carne scottata con olio e con salsa
27.	**17/12/2026 giovedì** **Salumi**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Borgogna	Salumi misti

	DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
28.	**14/01/2027 giovedì** **Funghi e Verdure**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Champagne	Carciofi, radicchio brasato
29.	**18/01/2027 lunedì** **Formaggi**	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Valle della Loira, Valle del Rodano	Formaggio stagionato, erborinato
30.	**21/01/2027 giovedì** **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
	28/01/2027 giovedì **II. Evento** **Cena tecnica con menu completo**	Appuntamento presso la Sede del Corso ore 18:30. Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata. Non occorre portare la valigia con i bicchieri. Per questa lezione è richiesto un abbigliamento consono alla serata, giacca e cravatta per i signori e abito elegante per le signore.		
	04/02/2027 giovedì **III. Evento** **Verifica di apprendimento**	Dalle 08:30 alle 19:00. Previo appuntamento. Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento.		
	27/02/2027 sabato **IV. Evento** **Consegna degli Attestati**	Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care.		

* **Alcuni ingredienti potrebbero cambiare in base alla reperibilità stagionale.**