

II Programma del nuovo Corso



LA DEGRADAZIONE
DELLA QUALITÀ
DELL'AMBIENTE
E LA SALUTE
DELLA POPOLAZIONE



LA DEGRADAZIONE
DELLA QUALITÀ
DELL'AMBIENTE
E LA SALUTE
DELLA POPOLAZIONE

I1

Programma del nuovo Corso

05/10/2026 lunedì La figura del Sommelier Il Servizio	Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale.		Rosa
12/10/2026 lunedì 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
19/10/2026 lunedì 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
26/10/2026 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,
09/11/2026 lunedì Tecnica			Lampone, rabarbaro,

16/11/2026 lunedì 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. 23/11/2026 lunedì 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. 30/11/2026 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
9. 07/12/2026 lunedì 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.		



I1 Programma del nuovo Corso

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
---------------------------------------	--	--

2.

Burro, lievito

3.

Erba, timo, salvia

4.

Miele, vaniglia

5.

Basilico, pomodori,

peperoni

14/12/2026 lunedì Scheda a punteggio	Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione.	Il tappo
---	---	----------

Chiodi di
garofano,
liquirizia



II Programma del nuovo Corso

26



27



- Enografia nazionale e internazionale •

Programma



I1

Programma del nuovo Corso

	11/01/2027 lunedì 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.	18/01/2027 lunedì 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
	25/01/2027 lunedì 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.	01/02/2027 lunedì 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
	08/02/2027 lunedì 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
	15/02/2027 lunedì 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

	20/02/2026 sabato I. Evento Visita ad un’azienda vitivinicola	Partenza dei pulman ore 08:45. A seguire visita in cantin dei vini in abbinamento ad alcuni piatti. Rientro previsto tr. 17:00. Non occorre portare la valigia con i bicchieri.		
17.	22/02/2027 lunedì 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.	01/03/2027 lunedì Calabria, Sicilia e Sardegna	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La carta dei vini	13.Tabacco, pelliccia
19.	04/03/2027 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.	08/03/2027 lunedì 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	15.Camomilla, ginestra
21.	15/03/2027 lunedì 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	16.Arance, fiori di zagare



II Programma del nuovo Corso

28



II

29

Programma



22/03/2027 lunedì 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
05/04/2027 lunedì 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
19/04/2027 lunedì Pane, pasta, riso	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Cile, Argentina
26/04/2027 lunedì Pesce	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Portogallo, Spagna
03/05/2027 lunedì Carne	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Germania, Alsazia
10/05/2027 lunedì Salumi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Borgogna

Corso

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

28.

29.

17/05/2027 lunedì Funghi e Verdure	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Champagne
24/05/2027 lunedì Formaggi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Valle della Loira, Valle del Rodano
31/05/2027 lunedì Dessert e Cioccolato	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Bordeaux
02/06/2027 mercoledì II. Evento Cena tecnica con menu completo	Appuntamento presso la Sede del Corso ore 18:30 degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a dispos portata. Per questa lezione è richiesto un abbigliamento el occorre portare la valigia con i bicchieri.	
07/06/2027 lunedì III. Evento Verifica di apprendimento	Dalle 08:30 alle 19:00. Previo appuntamento del punteggio, dell'abbinamento.	
21/06/2027 lunedì IV. Evento Consegna degli Attestati	a loro care.	

Il Programma del nuovo Corso

DEGLI INTERMEDI CIBO-VINO

22.

23.

24.

25.

26.

27.

Eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate ai responsabili di Sala.



Programma

*

Alcuni ingredienti potrebbero cambiare in base alla reperibilità stagionale.

• Tecnica abbinamento cibo-vino •

Carciofi, radicchio brasato

Formaggio stagionato, erborinato

ricotta, cioccolato fondente

Crostata di

. Selezione di etichette scelte nella
carta dei vini

. Verifica di apprendimento della
degustazione del vino,

.....

II Programma del nuovo Corso

Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone

