



Programma del Corso

LA DEGUSTAZIONE

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI SUGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1 01/10/2026 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 08/10/2026 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 15/10/2026 giovedì 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
17/10/2026 sabato I. Evento Visita ad un'azienda vitivinicola			
4 22/10/2026 giovedì 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 29/10/2026 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
6 05/11/2026 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 12/11/2026 giovedì Spumantizzazione e Vini Speciali	I metodi della spumantizzazione e le regioni più significative per tale produzione. I metodi per ottenere un vino dolce,. I vini aggiunti di alcol, mistelle, erbe e spezie. Quattro vini in degustazione.	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, lievito





Programma del Corso

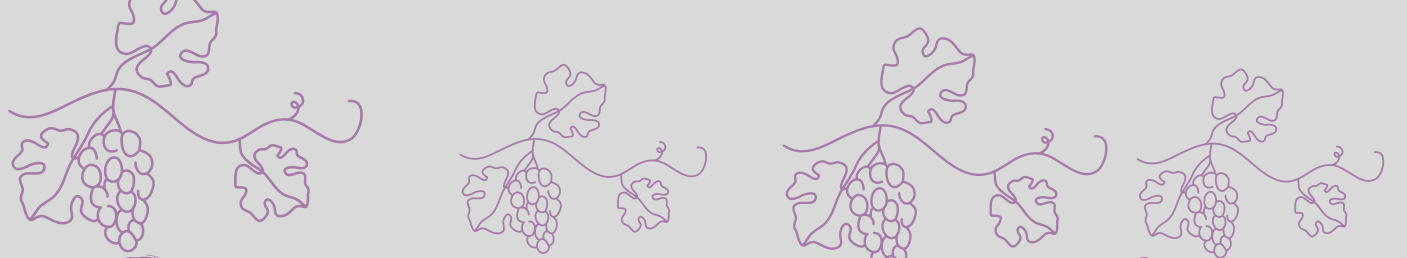
LA DEGUSTAZIONE

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI SUGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
8 19/11/2026 giovedì 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 26/11/2026 giovedì Birra e Distillati Liquori nazionali ed esteri	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 03/12/2026 giovedì Scheda a punteggio	Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione.	Il tappo	Basilico, pomodori, peperoni

ENOLOGIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

11 10/12/2026 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 14/01/2027 giovedì 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 21/01/2027 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 28/01/2027 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 04/02/2027 giovedì 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





Programma del Corso

ENOLOGIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI SUGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
16 18/02/2027 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
17 25/02/2027 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 04/03/2027 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 11/03/2027 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 18/03/2027 giovedì 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 01/04/2027 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

TECNICA ABBINAMENTO CIBO-VINO

22 08/04/2027 giovedì Enogastronomia Scheda di abbinamento	Evoluzione del gusto e della tavola. Principi fondamentali abbinamento. Caratteristiche organolettiche vino e alimenti. Scheda di abbinamento cibo-vino. Un vino in degustazione	Sudafrica, California	Burro, olio, speck, mortadella
23 15/04/2027 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





Programma del Corso

TECNICA ABBINAMENTO CIBO-VINO

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI SUGLI INTERMEZZI	* PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
24 22/04/2027 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 29/04/2027 giovedì Pesce	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Portogallo, Spagna	Pesce al forno con patate
26 06/05/2027 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 13/05/2027 giovedì Salumi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Borgogna	Salumi misti
28 20/05/2027 giovedì Funghi e Verdure	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Champagne	Carciofi, radicchio brasato
29 27/05/2027 giovedì 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 03/06/2027 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
II. EVENTO CENA TECNICA CON MENU COMPLETO			
III. EVENTO VERIFICA DI APPRENDIMENTO			
IV. EVENTO CONSEGNA DEGLI ATTESTATI			

* Alcuni ingredienti potrebbero variare in base alla reperibilità stagionale



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

