



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA CALENDARIO PRIMA PARTE 13° Corso Genova



| Data | Lezione | Servizio/Pillola | Sentori |
|-----------------------------|---|--|---|
| 12.11.2024 | 1,1 Presentazione Corso tecniche di servizio e forme del bere | NO | Rose |
| 19.11.2024 | 1,2 Vitivinicoltura - Prima Parte | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, mela cotogna |
| 26.11.2024 | 1,3 Enologia - Prima parte La produzione del vino | Dalla comanda al servizio dei vini | Banane, ananas papaia |
| 30.11.2024 SABATO | 1,4 visita ad una azienda vitivinicola | NO | |
| 03.12.2024 | 1,5 Tecnica Degustazione: Esame Visivo | Gli attrezzi del Sommelier | Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe |
| 10.12.2024 | 1,6 Tecnica Degustazione: Esame Olfattivo | Il Tastevin | lampone, fragola, amarena, pesca |
| 07.01.2024 | 1,7 Tecnica Degustazione: Esame Gustativo | I bicchieri da degustazione, da tavola | Erba, timo, salvia |
| 14.01.2025 | 1,8 Vini Spumanti | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crosta di pane, lievito |
| 21.01.2025 | 1,9 Legislazione: Etichetta | I bicchieri: volume e forma | Pietra focaia, grafite |
| 28.01.2025 | 1,10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord | Le bottiglie | Caffè, cacao |
| 04.02.2025 | 1,11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro | Le caraffe, decanter | Noce moscata, pepe |
| 11.02.2025 | 1,12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud | La cantina ottimale | Nocciole, mandorle, noci |
| 18.02.2025 | 1,13 La Birra | Temperature di servizio | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 25.02.2025 | 1,14 Enogastronomia - Tecnica dell'abbinamento | Successione dei vini a tavola | Spezie orientali |
| 04.03.2025 | 1,15 Marketing del vino, la vendita e la strategia del mercato nazionale e internazionale | Come portare un vino alla giusta temperatura | Albicocca secca, uva passa, mandorle |
| 11.03.2025 | 1,16 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima parte | | |

Associazione Ricreativa Culturale **“Vino@Cultura”** Galleria Mazzini 7r, 16126 Genova, GE.



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA CALENDARIO SECONDA PARTE 13° Corso Genova



| Data | Lezione | Servizio/Pillola | sentori |
|------------|--|--|---|
| 18.03.2025 | 2.1 Teoria e tecnica della degustazione | | Pomodorini, peperoni verdi, basilico |
| 25.03.2025 | 2.2 Viticoltura ed enologia Seconda Parte | Precedenze a tavola | Essenze di glicine, acacia, sambuco |
| 01.04.2025 | 2.3 Piemonte e Valle d'Aosta | La Decantazione | Viola, sottobosco |
| 08.04.2025 | 2.4 Lombardia e Trentino alto Adige | Mise en place, servizio a tavola | Varie tipologie di legno aromatici, legno di liquirizia |
| 15.04.2025 | 2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia | Forme del bere: bicchiere da spumante | Camomilla, essenze di ginestra e rosa |
| 22.04.2025 | 2.6 Liguria | Forme del bere: bicchiere da vini bianchi | Tabacco, cuoio, pelliccia |
| 29.04.2025 | 2.7 Lazio, Emilia Romagna, Marche | Forme del bere: bicchiere da vini dolci | Vino ossidato, acescente |
| 06.05.2025 | 2,8 Toscana e Umbria | Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi | Pompelmo, cedro, limone |
| 13.05.2025 | 2.9 Abruzzo, Molise, Campania | I banchi d'assaggio | Origano, rosmarino, maggioranza |
| 20.05.2025 | 2.10 Puglia, Basilicata e Calabria | La carta dei vini | Lavanda, fiori misti |
| 27.05.2025 | 2.11 Sicilia e Sardegna | Come leggere un'etichetta italiana | Vino feccioso, vino con solforosa |
| 03.06.2025 | 2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno | La cantina del giorno, stoccaggio | Essenza di fiori di acacia, zagare, taglio |
| 10.06.2025 | 2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo | Il carrello dei vini | Confetture di prugne, amarene, arance |
| 17.06.2025 | 2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte | Come leggere un'etichetta francese | Cipria, cannella, vaniglia |
| 24.06.2025 | 2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte | Il tappo | C'era d'api, lucido per mobili, tappi di sughero |
| 01.07.2025 | 2.16 Approfondimento dei temi trattati | | |



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

CALENDARIO TERZA PARTE 13° Corso Genova



| Data | Lezione | Servizio/Pillola | Prova pratica di abbinamento cibo/vino |
|-----------------------------|--|--|---|
| 23.09.2025 | 3.1 Analisi sensoriale del cibo e del vino Tecnica dell'abbinamento Cibo-vino | | Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella |
| 30.09.2025 | 3.2 preparazione di un menu | australia | Speck, Bottarga |
| 07.10.2025 | 3.3 Olio - <i>Seconda Parte</i> e Aceti | nuova zelanda | Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio |
| 14.10.2025 | 3.4 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie | argentina | Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e sena |
| 21.10.2025 | 3.5 <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta e pane | cile | Riso ai quattro formaggi, Pasta ripiena |
| 28.10.2025 | 3.6 <i>Secondi Piatti</i> - I Pesci | california | Pesce al forno con patate |
| 04.11.2025 | 3.7 <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina | germania | Carne alla griglia con olio EVO Carne di maiale al forno |
| 11.11.2025 | 3.8 Prova pratica di Abbinamento | portogallo | Vari assaggi, Diverse tipologie di preparazioni |
| 18.11.2025 | 3.9 Prodotti di salumeria | spagna | Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola |
| 25.11.2025 | 3.10 Contorni - funghi, tartufi, ortaggi | alsazia | Carciofi Radicchio brasato |
| 02.12.2025 | 3.11 I formaggi | borgogna | Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato |
| 09.12.2025 | 3.12 Vini passiti,, Vini liquorosi, aromatizzati | bordeaux | |
| 13.01.2025 | 3.13 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri | champagne | |
| 20.01.2026 | 3.14 Dolci, gelati e frutta | valle della loira | Crostata con la marmellata, Dolce con la crema |
| 27.01.2026 | 3.15 Cioccolato | valle del rodano | Varie tipologie di cioccolato |
| Data da definire a Febbraio | 3.16 Cena tecnica con un menu completo presso ristorante | Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata | Cena abbinamento presso ristorante Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo |
| Data da definire | 3.17 Colloquio Di Verifica | Prove Orali e Pratiche di Degustazione | |
| Data da definire | 3.18 Festa dei Diplomi | Consegna dei Diplomi con brindisi di auguri per i nuovi Sommelier con i loro cari. | |