



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

## FIUMICINO

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
11/10/2022	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
18/10/2022	2. Vitivinicoltura – Prima Parte	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
25/10/2022	3. Enologia – Prima Parte La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
29/10/2022	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
03/11/2022	5. Tecniche della degustazione <b>Esame Visivo</b>	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
08/11/2022	6. Tecniche della degustazione <b>Esame Olfattivo</b>	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

## FIUMICINO

15/11/2022	7. Tecniche della degustazione <b>Esame Gustativo</b>	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido, e tannino. Vino	I bicchieri da degustazione, i bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia
------------	--	---	---	--------------------

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
22/11/2022	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico,	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
29/11/2022	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
06/12/2022	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
13/12/2022	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, il decanter	Noce moscata, pepe



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

## FIUMICINO

<i>10/01/2023</i>	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
<i>17/01/2023</i>	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
<i>24/01/2023</i>	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
<i>31/01/2023</i>	15. Marketing del vino. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
<i>07/02/2023</i>	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

## FIUMICINO

<i>16/02/2023</i>	17. Approfondimento dei temi trattati Olio – Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi
-------------------	---	--------------------------------	--	---------------------------------



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

## FIUMICINO

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
21/02/2023	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
28/02/2023	2. Vitivinicoltura ed Enologia – Seconda Parte	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
07/03/2023	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
14/03/2023	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
21/03/2023	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
28/03/2023	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

## FIUMICINO

04/04/2023	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
------------	---------------------	---------------------------------	---	--------------------------

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
11/04/2023	8. Basilicata	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
18/04/2023	9. Abruzzo, Molise, Lazio	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
02/05/2023	10. Campania, Puglia, Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
09/05/2023	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

## FIUMICINO

16/05/2023	12. Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno italiano	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
23/05/2023	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
30/05/2023	14. La Vitivinicoltura in Francia – Prima Parte	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
06/06/2023	15. La Vitivinicoltura in Francia – Seconda Parte	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
13/06/2023	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

## FIUMICINO

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
19/09/2023	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo –	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
26/09/2023	2. Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula		Finger food
03/10/2023	3. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Spek, Bottarga
10/10/2023	4. Olio – Seconda Parte, Aceti	Vino bianco maturo, Vino rosso strutturato, Degustazione comparata di due oli	Olio EVO: elisir di lunga vita	Formaggio con aceto balsamico tradizionale, Pasta e fagioli con aggiunta di olio
17/10/2023	5. Antipasti – Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido, Vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/ nel benessere	Gnocchi con pesto alla genovese, Guancia di vitello con salsa verde e senape





# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

## Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

### FIUMICINO

24/10/2023	6. Primi Piatti – Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante, vino rosso equilibrato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore	Riso ai quattro formaggi, Pasta ripiena
07/11/2023	7. Secondi Piatti – I pesci	Vino Bianco Profumato, Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
14/11/2023	8. Secondi Piatti – Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo, Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extra vergine di oliva, Carne di maiale al forno
21/11/2023	9. Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perchè	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione
28/11/2023	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

## FIUMICINO

05/12/2023	11. Contorni – Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo, Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi, Radicchio brasato
12/12/2023	12. I Formaggi	Vino rosso strutturato, Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato
09/01/2024	13. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth		
16/01/2024	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky		

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
23/01/2024	15. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce, Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata, Dolce con la crema
30/01/2023	16. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte.

## FIUMICINO

06/02/2024	17. Cena con un menù completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni singola portata
13/02/2024	18. Verifica di apprendimento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
<i>Data da definire</i>	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		