

# Il Programma del Corso

• 1° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	<b>06/11/23 lunedì</b> Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	<b>13/11/23 lunedì</b> Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	<b>27/11/23 lunedì</b> Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
4.	<b>02/12/23 sabato - ore 8:30</b> Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	<b>04/12/23 lunedì</b> Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	<b>11/12/23 lunedì</b> Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	<b>19/12/23 martedì</b> Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazione con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Timo, salvia
8.	<b>09/01/24 martedì</b> Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	<b>16/01/24 martedì</b> Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	<b>23/01/24 martedì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	<b>30/01/24 martedì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	<b>06/02/24 martedì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	<b>13/02/24 martedì</b> La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	<b>20/02/24 martedì</b> Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
15.	<b>27/02/24 martedì</b> Marketing del vino Vendita e strategie del mercato nazionale e internazionale Comunicazione digitale del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocche secche, uva passa, mandorle
16.	<b>04/03/24 lunedì</b> Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	<b>12/03/24 martedì</b> Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

# Il Programma del Corso

• 2° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	<b>15/03/24 venerdì</b> Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	<b>25/03/24 lunedì</b> Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	<b>27/03/24 mercoledì</b> Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	<b>02/04/24 martedì</b> Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
5.	<b>05/04/24 venerdì</b> Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	<b>23/04/24 martedì</b> Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	<b>07/05/24 martedì</b> Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	<b>13/05/24 lunedì</b> Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	<b>27/05/24 lunedì</b> Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana



	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	<b>29/05/24 mercoledì</b> Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	<b>11/06/24 martedì</b> Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	<b>14/06/24 venerdì</b> Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13.	<b>20/06/24 giovedì</b> La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	<b>21/06/24 venerdì</b> La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	<b>26/06/24 mercoledì</b> La Vitivinicoltura in Francia <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16.	<b>28/06/24 venerdì</b> Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

# Il Programma del Corso

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1.	<b>01/10/24 martedì</b> Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella
2.	<b>08/10/24 martedì</b> Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sudafrica	Finger food
3.	<b>18/10/24 venerdì</b> Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
4.	<b>22/10/24 martedì</b> Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
5.	<b>24/10/24 giovedì</b> <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
6.	<b>05/11/24 martedì</b> <i>Primi Piatti</i> Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
7.	<b>07/11/24 giovedì</b> <i>Secondi Piatti</i> - Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
8.	<b>15/11/24 venerdì</b> <i>Secondi Piatti</i> - Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Portogallo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno
9.	<b>19/11/24 martedì</b> Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Germania	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10.	<b>22/11/24 venerdì</b> Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola



**Nota:** eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate al maitre di sala.

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11.	<b>02/12/24 lunedì</b> Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
12.	<b>09/12/24 lunedì</b> I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
13.	<b>16/12/24 lunedì</b> Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	Piccola pasticceria secca
14.	<b>14/01/25 martedì</b> Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
15.	<b>21/01/25 martedì</b> Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
16.	<b>28/01/25 martedì</b> Cioccolato	Vino liquoroso, Distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
17.	<b>04/02/25 martedì - ore 18:30</b> Cena tecnica con un menu completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata	Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo	Per questa lezione, è richiesto un abbigliamento elegante
18.	<b>18/02/25 martedì</b> Verifica di apprendimento <b>previo appuntamento</b>	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
19.	<b>22/03/25 sabato</b> Festa dei diplomi	Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care	Consegna dei Diplomi e delle Insegne	