

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Prima Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
29/03/2025	1. Presentazione del Corso. Tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
01/04/2025	2. Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
08/04/2025	3. Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
15/04/2025	5. Tecniche della degustazione <b>Esame Visivo</b>	Vino rosso giovane Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
22/04/2025	6. Tecniche della degustazione <b>Esame Olfattivo</b>	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
29/04/2025	7. Tecniche della degustazione <b>Esame Gustativo</b>	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido, e tannino. Vino Campione	I bicchieri da degustazione, i bicchieri a tavola	Timo e salvia
06/05/2025	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
13/05/2025	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Prima Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
20/05/2025	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
27/05/2025	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
03/06/2025	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
10/06/2025	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
17/06/2025	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
24/06/2025	15. 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	Albicocca secca, uva passa, mandorle
01/07/2025	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier- Seconda Parte - Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
14/10/2025	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
21/10/2025	2. Vitivinicoltura ed Enologia - <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
28/10/2025	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
04/11/2025	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
11/11/2025	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
18/11/2025	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
25/11/2025	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
02/12/2025	8. Puglia	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
09/12/2025	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier- Seconda Parte - Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
16/12/2025	10. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
13/01/2026	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
20/01/2026	12. 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
27/01/2026	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
03/02/2026	14. La Vitivinicoltura in Francia - <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
10/02/2026	15. La Vitivinicoltura in Francia - <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
17/02/2026	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier- Terza Parte - Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
24/02/2026	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo - vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
03/03/2026	2. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
10/03/2026	3. Olio - 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
17/03/2026	4. Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
24/03/2026	5. Primi Piatti - Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
31/03/2026	6. Secondi Piatti - Pesce	Vino Bianco Profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
14/04/2026	7. Secondi Piatti - Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Portogallo	Carne alla griglia con olio extra vergine di oliva, Carne di maiale al forno
21/04/2026	8. Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Germania	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier- Terza Parte - Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
28/04/2026	9. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
05/05/2026	10. Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
12/05/2026	11. I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
19/05/2026	12. Vini passiti Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	
26/05/2026	13. Distillati Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
02/06/2026	14. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
09/06/2026	15. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
Da definire	16. Cena con un menù completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso	Consegna della Carta dei Vini realizzata Dall'Allievo	Per questa lezione è richiesto un abbigliamento elegante
Da definire	17. Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio e dell'abbinamento		
Da definire	18. Festa per la nomina a Sommelier	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		