



7° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Good for Food – Andria

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
27/01/2026 Martedì La figura del Sommelier. Il servizio.	1. Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale.		Rosa
03/02/2026 Martedì Vitivinicoltura	2. 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
10/02/2026 Martedì Enologia	3. 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
14/02/2026 Sabato 1° evento	Visita ad un'Azienda vitivinicola e assaggio dei vini.		
17/02/2026 Martedì Tecnica della degustazione: esame visivo	4. Approccio all'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione, percezione. I colori del vino. Terminologia della Fondazione Italiana Sommelier. Tre vini in degustazione.	Gli attrezzi del Sommelier	Albicocca secca, fragola, amarena
24/02/2026 Martedì Tecnica della degustazione: esame olfattivo	5. Cenni di anatomia del naso. Fisiologia dell'olfatto. Le famiglie dei profumi. Terminologia della Fondazione Italiana Sommelier. Tre vini in degustazione.	Come portare un vino alla giusta temperatura	Lampone, rabarbaro, caramello
26/02/2026 Giovedì Tecnica della degustazione: esame gustativo	6. Cenni di anatomia della bocca. Fisiologia del gusto. Le sensazioni gustative, tattili, saporifere e gusto-olfattive. Terminologia della Fondazione Italiana Sommelier. Tre vini in degustazione.	Il tastevin	Chiodi di garofano, liquirizia



7° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Good for Food – Andria

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
03/03/2026 Martedì Spumantizzazione e vini speciali	7. I vari metodi della spumantizzazione e le regioni più significative per tale produzione. I vari metodi per ottenere un vino dolce, da appassimento, muffa nobile, da uve ghiacciate. I vini aggiunti di alcol, mistelle, erbe e spezie. Quattro vini in degustazione.	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, lievito
10/03/2026 Martedì Legislazione e marketing	8. 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
17/03/2026 Martedì Birra e distillati. Liquori nazionali ed esteri	9. Materia prima, produzione, classificazione e approfondimento delle principali tipologie europee. Materie prime, sistemi di distillazione. Principali tipologie di distillati. Classificazione dei liquori. Una birra e un distillato in degustazione.	La cantina ottimale	Miele, vaniglia
24/03/2026 Martedì Scheda a punteggio	10. Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Italiana Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione.	Il tappo	Basilico, pomodori, peperoni
26/03/2026 Giovedì Valle d'Aosta e Piemonte	11. 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
31/03/2026 Martedì Lombardia, Alto Adige e Trentino	12. 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



7° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Good for Food – Andria

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
07/04/2026 Martedì Veneto e Friuli Venezia Giulia	13. Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Dalla comande al servizio dei vini	Vino con spunto acetico, goudron
21/04/2026 Martedì Liguria, Emilia Romagna e Marche	14. Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La decantazione	Pompelmo, cedro, limone
28/04/2026 Martedì Toscana e Umbria	15. 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
05/05/2026 Martedì Lazio, Abruzzo e Molise	16. 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
12/05/2026 Martedì Campania, Puglia e Basilicata	17. Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Bottiglie, caraffe, decanter	Nocciole, mandorle, noci
19/05/2026 Martedì Calabria, Sicilia e Sardegna	18. Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La carta dei vini	Tabacco, cuoio, pelliccia
26/05/2026 Martedì La vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	19. 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
29/09/2026 Martedì La vitivinicoltura in Francia (1° parte)	20. Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione.	Come leggere un'etichetta francese	Camomilla, ginestra
06/10/2026 Martedì La vitivinicoltura in Francia (2° parte)	21. 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



7° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Good for Food – Andria

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO VINO
13/10/2026 Martedì Enogastronomia. Scheda di abbinamento	22. Cenni storici sull'evoluzione del gusto e della tavola. Principi fondamentali dell'abbinamento. Caratteristiche organolettiche del vino e degli alimenti. Scheda di abbinamento cibo-vino della Fondazione Italiana Sommelier. Un vino in degustazione.	Sudafrica, California	Burro, olio, speck, mortadella
20/10/2026 Martedì Salse, olio e condimenti	23. 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
22/10/2026 Giovedì Pane, pasta, riso	24. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Cile, Argentina	Riso mantecato, pasta con sugo di pomodoro
27/10/2026 Martedì Pesce	25. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Portogallo, Spagna	Pesce al forno con patate
03/11/2026 Martedì Carne	26. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Germania, Alsazia	Carne scottata con olio e con salsa
10/11/2026 Martedì Salumi	27. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Borgogna	Salumi misti
17/11/2026 Martedì Funghi e verdure	28. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Champagne	Carciofi, radicchio brasato



7° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Good for Food – Andria

DATE DELLE LEZIONI	TEMI DELLE LEZIONI E DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO VINO
19/11/2026 Giovedì Formaggi	29. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Valle della Loira, Valle del Rodano	Formaggio stagionato, erborinato
24/11/2026 Martedì Dessert e Cioccolato	30. Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Bordeaux	Crostata di ricotta, cioccolato fondente
01/12/2026 Martedì 2° Evento: cena tecnica con menù completo	Appuntamento presso la Sede del Corso alle ore 20:30. Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso. Gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata. Per questa lezione è richiesto un abbigliamento consono alla serata: giacca e cravatta per i signori e abito elegante per le signore.		
15/12/2026 Martedì 3° Evento: verifica di apprendimento	Previo appuntamento. Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento.		
Data e luogo da definirsi. 4° Evento: consegna degli Attestati	Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care.		