

II Programma del nuovo Corso

•La degustazione•

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
14/01/2026	1. La figura del Sommelier Il Servizio	Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale.		Rose
21/01/2026	2. Vitivinicoltura	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
28/01/2026	3. Enologia	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
Data da definire	Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
04/02/2026	4. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Approccio all'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione, percezione. I colori del vino. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione.	Gli attrezzi del Sommelier	Albicocca secca, fragola, amarena
11/02/2026	5. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Cenni di anatomia del naso. Fisiologia dell'olfatto. Le famiglie dei profumi. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione.	Come portare un vino alla giusta temperatura	Lampone, rabarbaro, caramello

II Programma del nuovo Corso

• La degustazione •

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
18/02/2026	6. Tecniche della degustazione Esame Gustativo	Cenni di anatomia della bocca. Fisiologia del gusto. Le sensazioni gustative, tattili, saporifere e gusto-olfattive. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione.	Il tastevin	Chiodi di garofano, liquirizia
25/02/2026	7. Spumantizzazione e Vini Speciali	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 e Lievito
04/03/2026	8. Legislazione e Marketing	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 e salvia
11/03/2026	9. Birra e Distillati Liquori nazionali ed esteri	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
18/03/2026	10. Scheda a punteggio	Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione.	Il tappo	Basilico, pomodori, peperoni

II Programma del nuovo Corso

• Enografia Nazionale e Internazionale •

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
25/03/2026	11. Valle d'Aosta e Piemonte	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
01/04/2026	12. Lombardia, Alto Adige e Trentino	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
08/04/2026	13. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Dalla comanda al servizio dei vini	Vino con spunto acetico, goudron
15/04/2026	14. Liguria, Emilia Romagna e Marche	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La decantazione	Pompelmo, cedro, limone
22/04/2026	15. Toscana e Umbria	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
29/04/2026	16. Lazio, Abruzzo e Molise	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

II Programma del nuovo Corso

• Enografia Nazionale e Internazionale •

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
06/05/2026	17. Campania, Puglia e Basilicata	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Bottiglie, caraffe, decanter	Nocciole, mandorle, noci
13/05/2026	18. Calabria, Sicilia e Sardegna	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La carta dei vini	Tabacco, cuoio, pelliccia
20/05/2026	19. La vitivinicoltura in Europa, e nel mondo	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
27/05/2026	20. La vitivinicoltura in Francia (1a parte)	Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione.	Come leggere un'etichetta francese	Camomilla, ginestra
28/05/2026	21. La vitivinicoltura in Francia (2a parte)	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

II Programma del nuovo Corso

•Tecnica abbinamento cibo-vino•

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
14/10/2026	22. Enogastronomia Scheda di abbinamento	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
21/10/2026	23. Salse, olio e condimenti	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
28/10/2026	24. Pane, pasta, riso	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Cile, Argentina	Riso mantecato, pasta con sugo di pomodoro
04/11/2026	25. Pesce	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Portogallo, Spagna	Pesce al forno con patate
11/11/2026	26. Carne	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Germania, Alsazia	Carne scottata con olio e con salsa
18/11/2026	27. Salumi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione	Borgogna	Salumi misti

II Programma del nuovo Corso

•Tecnica abbinamento cibo-vino•

Date	Temi delle lezioni	Descrizione	Temi degli Intermezzi	Riconoscimenti Olfattivi
25/11/2026	28. Funghi e Verdure	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Champagne	Carciofi, radicchio brasato
02/12/2026	29. Formaggi	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Valle della Loira, Valle del Rodano	Formaggio stagionato, erborinato
09/12/2026	30. Dessert e Cioccolato	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini e un distillato in degustazione.	Bordeaux	Crostata di ricotta, cioccolato fondente
10/12/2026	Cena tecnica con menu completo	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.		
16/12/2026	Verifica di apprendimento	Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento.		
Data da definire	Consegna degli Attestati	Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care.		