

	DATA	TEMA	ARGOMENTO	TEMA DEGLI INTERMEZZI
1	martedì 24 febbraio 2026	<b>La figura del Sommelier - Il Servizio</b>	Presentazione del Corso. Requisiti fondamentali, Tastevin, bicchieri, attrezzi del Sommelier. Dimostrazione pratica del servizio. Brindisi Inaugurale.	
2	martedì 3 marzo 2026	<b>Vitivinicoltura</b>	La vite e la sua diffusione nel mondo. Ciclo biologico della vite e gestione del vigneto. Tre vini in degustazione.	Apertura di una bottiglia
3	martedì 10 marzo 2026	<b>Enologia</b>	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
4	martedì 17 marzo 2026	<b>Tecnica della degustazione - Esame visivo</b>	Approccio all'analisi sensoriale. Stimolo, sensazione, percezione. I colori del vino. Terminologia della Fondazione Sommelier. Tre vini in degustazione.	Gli attrezzi del Sommelier
5	martedì 24 marzo 2026	<b>Tecnica della degustazione - Esame olfattivo</b>	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
6	martedì 31 marzo 2026	<b>Tecnica della degustazione - Esame gustativo</b>	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
7	martedì 7 aprile 2026	<b>Spumantizzazione e Vini Speciali</b>	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
8	martedì 14 aprile 2026	<b>Legislazione e Marketing</b>	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
9	martedì 21 aprile 2026	<b>Birra e Distillati - Liquori nazionali ed esteri</b>	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
10	martedì 28 aprile 2026	<b>Scheda a punteggio</b>	Analisi organolettica. Terminologia della Fondazione Sommelier. Presentazione della scheda a punteggio. Tre vini in degustazione.	Il tappo
11	martedì 5 maggio 2026	<b>Valle d'Aosta e Piemonte</b>	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
12	martedì 12 maggio 2026	<b>Lombardia, Alto Adige e Trentino</b>	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Successione dei vini e temperature di servizio
13	martedì 19 maggio 2026	<b>Veneto e Friuli Venezia Giulia</b>	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Dalla comanda al servizio dei vini
14	martedì 26 maggio 2026	<b>Liguria, Emilia Romagna e Marche</b>	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La decantazione
15	martedì 9 giugno 2026	<b>Toscana e Umbria</b>	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
16	martedì 16 giugno 2026	<b>Lazio, Abruzzo e Molise</b>	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
17	martedì 23 giugno 2026	<b>Campania, Puglia e Basilicata</b>	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	Bottiglie, caraffe, decanter
18	martedì 30 giugno 2026	<b>Calabria, Sicilia e Sardegna</b>	Viaggio culturale alla scoperta delle regioni trattate attraverso la narrazione e la degustazione di tre vini.	La carta dei vini

19	martedì 8 settembre 2026	<b>La vitivinicoltura in Europa e nel mondo</b>	Diffusione della vite e del vino in Europa. Principali zone, vini e vitigni. Quattro vini in degustazione.	Come leggere un'etichetta italiana
20	martedì 15 settembre 2026	<b>La vitivinicoltura in Francia (1a parte)</b>	Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione.	Come leggere un'etichetta francese
21	martedì 22 settembre 2026	<b>La vitivinicoltura in Francia (2a parte)</b>	Diffusione della vite e del vino in Francia. Principali regioni vinicole. Tre vini in degustazione.	La cantina del giorno, il carrello dei vini
22	martedì 29 settembre 2026	<b>Enogastronomia - Scheda di abbinamento</b>	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.	Sud Africa, California
23	martedì 6 ottobre 2026	<b>Salse, olio e condimenti</b>	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Nuova Zelanda, Australia
24	martedì 13 ottobre 2026	<b>Pane, pasta, riso</b>	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Cile, Argentina
25	martedì 20 ottobre 2026	<b>Pesce</b>	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Portogallo, Spagna
26	martedì 27 ottobre 2026	<b>Carne</b>	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Germania, Alsazia
27	martedì 3 novembre 2026	<b>Salumi</b>	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Borgogna
28	martedì 10 novembre 2026	<b>Funghi e Verdure</b>	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Champagne
29	martedì 17 novembre 2026	<b>Formaggi</b>	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Tre vini in degustazione.	Valle della Loira, Valle del Rodano
30	martedì 24 novembre 2026	<b>Dessert e Cioccolato</b>	Storia, tradizione e merceologia degli alimenti trattati. Tecnica dell'abbinamento. Due vini in degustazione.	Bordeaux
31	Data da definire	<b>Visita ad un'azienda vitivinicola</b>	Visita in cantina e assaggio dei vini in abbinamento ad alcuni piatti. Non occorre portare la valigia con i bicchieri.	
32	Data da definire	<b>Cena tecnica con menu completo</b>	Appuntamento presso la Sede del Corso ore 19:30. 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 elegante. Non occorre portare la valigia con i bicchieri.	
33	venerdì 4 dicembre 2026	<b>Verifica di apprendimento</b>	Dalle 09.00 alle 19.00. Previo appuntamento. Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento.	
34	Data da definire	<b>Consegna degli Attestati</b>	Festa per la nomina a Sommelier. Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care.	