



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

## GROTTAFERRATA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
18/01/2023	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
25/01/2023	2. Vitivinicoltura – Prima Parte	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
01/02/2023	3. Enologia – Prima Parte La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
11/02/2023	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
08/02/2023	5. Tecniche della degustazione <b>Esame Visivo</b>	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
15/02/2023	6. Tecniche della degustazione <b>Esame Olfattivo</b>	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
22/02/2023	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	Erba, timo, salvia



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

## GROTTAFERRATA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
01/03/2023	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
08/03/2023	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
15/03/2023	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
22/03/2023	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, il decanter	Noce moscata, pepe
29/03/2023	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
05/04/2023	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
12/04/2023	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

## GROTTAFERRATA

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
19/04/2023	15. Marketing del vino. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
26/04/2023	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
03/05/2023	17. Approfondimento dei temi trattati Olio – Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

## GROTTAFERRATA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10/05/2023	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
17/05/2023	2. Vitivinicoltura ed Enologia – Seconda Parte	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
24/05/2023	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
31/05/2023	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
07/06/2023	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
14/06/2023	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
21/06/2023	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

## GROTTAFERRATA

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
13/09/2023	8. Lazio	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
20/09/2023	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
27/09/2023	10. Basilicata, Puglia, Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
04/10/2023	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
11/10/2023	12. Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno italiano	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
18/10/2023	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
25/10/2023	14. La Vitivinicoltura in Francia – Prima Parte	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.  
**GROTTAFERRATA**

DATE	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
08/11/2023	15. La Vitivinicoltura in Francia – Seconda Parte	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
15/11/2023	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

