

PRIMA PARTE

mercoledì 2 marzo 2022	1. Presentazione del corso, La figura del Sommelier
mercoledì 9 marzo 2022	2. Vitivinicoltura - Prima Parte
mercoledì 16 marzo 2022	3. Enologia – Prima Parte - La produzione del vino
sabato 19 marzo 2022	4. Visita ad un'Azienda Vitivinicola (in mattinata)
mercoledì 23 marzo 2022	5. Tecnica della Degustazione (Esame Visivo)
mercoledì 30 marzo 2022	6. Tecnica della Degustazione (Esame Olfattivo)
mercoledì 6 aprile 2022	7. Tecnica della Degustazione (Esame Gustativo)
mercoledì 13 aprile 2022	8. Vini Spumanti
mercoledì 20 aprile 2022	9. Legislazione: Etichetta
mercoledì 27 aprile 2022	10. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Nord
mercoledì 4 maggio 2022	11. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Centro
mercoledì 11 maggio 2022	12. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Sud
mercoledì 18 maggio 2022	13. La Birra
mercoledì 25 maggio 2022	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento
mercoledì 1 giugno 2022	15. Marketing del Vino. Comunicazione Elettronica del Vino
mercoledì 8 giugno 2022	16. Le Funzioni del Sommelier
mercoledì 15 giugno 2022	17. Approfondimento dei Temi Trattati - Olio Prima Parte

SECONDA PARTE

mercoledì 21 settembre 2022	1. Teoria e tecnica della Degustazione: la scheda a punteggio
mercoledì 28 settembre 2022	2. Vitivinicoltura ed Enologia - Seconda Parte
mercoledì 5 ottobre 2022	3. Valle d'Aosta e Piemonte
mercoledì 12 ottobre 2022	4. Lombardia e Trentino Alto Adige
mercoledì 19 ottobre 2022	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia
mercoledì 26 ottobre 2022	6. Liguria, Emilia Romagna e Umbria
mercoledì 2 novembre 2022	7. Toscana e Lazio
mercoledì 9 novembre 2022	8. Marche
mercoledì 16 novembre 2022	9. Abruzzo, Molise e Campania
mercoledì 23 novembre 2022	10. Puglia, Basilicata e Calabria
mercoledì 30 novembre 2022	11. Sicilia e Sardegna
mercoledì 7 dicembre 2022	12. Studio e Analisi di alcune Interpretazioni dello stesso Vitigno
mercoledì 14 dicembre 2022	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
mercoledì 11 gennaio 2023	14. La Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte
mercoledì 18 gennaio 2023	15. La Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte
mercoledì 25 gennaio 2023	16. Approfondimento dei Temi Trattati

TERZA PARTE

mercoledì 15 febbraio 2023	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
mercoledì 22 febbraio 2023	2. Cocktail
mercoledì 1 marzo 2023	3. Preparazione di un Menu
mercoledì 8 marzo 2023	4. Olio Seconda Parte e Aceti
mercoledì 15 marzo 2023	5. Antipasti - Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
mercoledì 22 marzo 2023	6. Primi Piatti - Pasta, Riso, Polenta e Pane
mercoledì 29 marzo 2023	7. Secondi Piatti - I pesci
mercoledì 5 aprile 2023	8. Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
mercoledì 12 aprile 2023	9. Prova pratica di Abbinamento
mercoledì 19 aprile 2023	10. Prodotti di Salumeria
mercoledì 26 aprile 2023	11. Contorni - Funghi, Tartufi e Ortaggi
mercoledì 3 maggio 2023	12. I Formaggi
mercoledì 10 maggio 2023	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
mercoledì 17 maggio 2023	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
mercoledì 24 maggio 2023	15. Dolci, Gelati e Frutta
mercoledì 31 maggio 2023	16. Cioccolato
mercoledì 7 giugno 2023	17. CENA DIDATTICA CON MENU COMPLETO
data da definire	ESAME FINALE
data da definire	CONSEGNA DEI DIPLOMI E DELLE INSEGNE

Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre 160 etichette.

Le lezioni della prima e della seconda parte prevedono elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi, prove pratiche di apertura delle bottiglie e di servizio del vino.

Una lezione si svolge presso un'Azienda vitivinicola.

Tutte le lezioni della terza parte prevedono degustazioni guidate di vini in abbinamento con il cibo.

BIBENDA



Worldwide Sommelier Association



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana