

## **PRIMA PARTE**

lunedì 27 febbraio 2023  
lunedì 6 marzo 2023  
lunedì 13 marzo 2023  
**sabato 18 marzo 2023**  
lunedì 20 marzo 2023  
lunedì 27 marzo 2023  
lunedì 3 aprile 2023  
**mercoledì 12 aprile 2023**  
lunedì 17 aprile 2023  
**mercoledì 26 aprile 2023**  
**martedì 2 maggio 2023**  
lunedì 8 maggio 2023  
lunedì 15 maggio 2023  
lunedì 22 maggio 2023  
lunedì 29 maggio 2023  
lunedì 5 giugno 2023  
lunedì 12 giugno 2023

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

## **SECONDA PARTE**

lunedì 18 settembre 2023  
lunedì 25 settembre 2023  
lunedì 2 ottobre 2023  
lunedì 9 ottobre 2023  
lunedì 16 ottobre 2023  
lunedì 23 ottobre 2023  
lunedì 30 ottobre 2023  
lunedì 6 novembre 2023  
lunedì 13 novembre 2023  
lunedì 20 novembre 2023  
lunedì 27 novembre 2023  
lunedì 4 dicembre 2023  
lunedì 11 dicembre 2023  
lunedì 8 gennaio 2024  
lunedì 15 gennaio 2024  
lunedì 22 gennaio 2024

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

## **TERZA PARTE**

lunedì 12 febbraio 2024  
lunedì 19 febbraio 2024  
lunedì 26 febbraio 2024  
lunedì 4 marzo 2024  
lunedì 11 marzo 2024  
lunedì 18 marzo 2024  
lunedì 25 marzo 2024  
**martedì 2 aprile 2024**  
lunedì 8 aprile 2024  
lunedì 15 aprile 2024  
lunedì 22 aprile 2024  
lunedì 29 aprile 2024  
lunedì 6 maggio 2024  
lunedì 13 maggio 2024  
lunedì 20 maggio 2024  
lunedì 27 maggio 2024  
lunedì 3 giugno 2024

**data da definire**  
**data da definire**

1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
2. Cocktail
3. Preparazione di un Menu
4. Olio Seconda Parte e Aceti
5. Antipasti - Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
6. Primi Piatti - Pasta, Riso, Polenta e Pane
7. Secondi Piatti - I pesci
8. Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
9. Prova pratica di Abbinamento
10. Prodotti di Salumeria
11. Contorni - Funghi, Tartufi e Ortaggi
12. I Formaggi
13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
15. Dolci, Gelati e Frutta
16. Cioccolato
17. **CENA DIDATTICA CON MENU COMPLETO**

**ESAME FINALE**  
**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*