

PRIMA PARTE

martedì 4 ottobre 2022	1. Presentazione del corso, La figura del Sommelier
martedì 11 ottobre 2022	2. Vitivinicoltura - Prima Parte
martedì 18 ottobre 2022	3. Enologia – Prima Parte - La produzione del vino
sabato 22 ottobre 2022	4. Visita ad un'Azienda Vitivinicola (in mattinata)
martedì 25 ottobre 2022	5. Tecnica della Degustazione (Esame Visivo)
mercoledì 2 novembre 2022	6. Tecnica della Degustazione (Esame Olfattivo)
martedì 8 novembre 2022	7. Tecnica della Degustazione (Esame Gustativo)
martedì 15 novembre 2022	8. Vini Spumanti
martedì 22 novembre 2022	9. Legislazione: Etichetta
martedì 29 novembre 2022	10. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Nord
martedì 6 dicembre 2022	11. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Centro
martedì 13 dicembre 2022	12. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Sud
martedì 10 gennaio 2023	13. La Birra
martedì 17 gennaio 2023	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento
martedì 24 gennaio 2023	15. Marketing del Vino. Comunicazione Elettronica del Vino
martedì 31 gennaio 2023	16. Le Funzioni del Sommelier
martedì 7 febbraio 2023	17. Approfondimento dei Temi Trattati - Olio Prima Parte

SECONDA PARTE

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

TERZA PARTE

martedì 19 settembre 2023	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
martedì 26 settembre 2023	2. Cocktail
martedì 3 ottobre 2023	3. Preparazione di un Menu
martedì 10 ottobre 2023	4. Olio Seconda Parte e Aceti
martedì 17 ottobre 2023	5. Antipasti - Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
martedì 24 ottobre 2023	6. Primi Piatti - Pasta, Riso, Polenta e Pane
martedì 31 ottobre 2023	7. Secondi Piatti - I pesci
martedì 7 novembre 2023	8. Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
martedì 14 novembre 2023	9. Prova pratica di Abbinamento
martedì 21 novembre 2023	10. Prodotti di Salumeria
martedì 28 novembre 2023	11. Contorni - Funghi, Tartufi e Ortaggi
martedì 5 dicembre 2023	12. I Formaggi
martedì 12 dicembre 2023	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
martedì 9 gennaio 2024	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
martedì 16 gennaio 2024	15. Dolci, Gelati e Frutta
martedì 23 gennaio 2024	16. Cioccolato
martedì 30 gennaio 2024	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