

PRIMA PARTE

giovedì 6 ottobre 2022	1. Presentazione del corso, La figura del Sommelier
giovedì 13 ottobre 2022	2. Vitivinicoltura - Prima Parte
giovedì 20 ottobre 2022	3. Enologia – Prima Parte - La produzione del vino
sabato 22 ottobre 2022	4. Visita ad un'Azienda Vitivinicola (in mattinata)
giovedì 27 ottobre 2022	5. Tecnica della Degustazione (Esame Visivo)
giovedì 3 novembre 2022	6. Tecnica della Degustazione (Esame Olfattivo)
giovedì 10 novembre 2022	7. Tecnica della Degustazione (Esame Gustativo)
giovedì 17 novembre 2022	8. Vini Spumanti
giovedì 24 novembre 2022	9. Legislazione: Etichetta
giovedì 1 dicembre 2022	10. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Nord
mercoledì 7 dicembre 2022	11. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Centro
giovedì 15 dicembre 2022	12. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Sud
giovedì 12 gennaio 2023	13. La Birra
giovedì 19 gennaio 2023	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento
giovedì 26 gennaio 2023	15. Marketing del Vino. Comunicazione Elettronica del Vino
giovedì 2 febbraio 2023	16. Le Funzioni del Sommelier
giovedì 9 febbraio 2023	17. Approfondimento dei Temi Trattati - Olio Prima Parte

SECONDA PARTE

giovedì 2 marzo 2023	1. Teoria e tecnica della Degustazione: la scheda a punteggio
giovedì 9 marzo 2023	2. Vitivinicoltura ed Enologia - Seconda Parte
giovedì 16 marzo 2023	3. Valle d'Aosta e Piemonte
giovedì 23 marzo 2023	4. Lombardia e Trentino Alto Adige
giovedì 30 marzo 2023	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia
giovedì 6 aprile 2023	6. Liguria, Lazio e Umbria
giovedì 13 aprile 2023	7. Toscana e Emilia Romagna
giovedì 20 aprile 2023	8. Marche
giovedì 27 aprile 2023	9. Abruzzo, Molise e Campania
giovedì 4 maggio 2023	10. Puglia, Basilicata e Calabria
giovedì 11 maggio 2023	11. Sicilia e Sardegna
giovedì 18 maggio 2023	12. Studio e Analisi di alcune Interpretazioni dello stesso Vitigno
giovedì 25 maggio 2023	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
giovedì 1 giugno 2023	14. La Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte
giovedì 8 giugno 2023	15. La Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte
giovedì 15 giugno 2023	16. Approfondimento dei Temi Trattati

TERZA PARTE

giovedì 21 settembre 2023	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
giovedì 28 settembre 2023	2. Cocktail
giovedì 5 ottobre 2023	3. Preparazione di un Menu
giovedì 12 ottobre 2023	4. Olio Seconda Parte e Aceti
giovedì 19 ottobre 2023	5. Antipasti - Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
giovedì 26 ottobre 2023	6. Primi Piatti - Pasta, Riso, Polenta e Pane
giovedì 2 novembre 2023	7. Secondi Piatti - I pesci
giovedì 9 novembre 2023	8. Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
giovedì 16 novembre 2023	9. Prova pratica di Abbinamento
giovedì 23 novembre 2023	10. Prodotti di Salumeria
giovedì 30 novembre 2023	11. Contorni - Funghi, Tartufi e Ortaggi
giovedì 7 dicembre 2023	12. I Formaggi
giovedì 14 dicembre 2023	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
giovedì 11 gennaio 2024	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
giovedì 18 gennaio 2024	15. Dolci, Gelati e Frutta
giovedì 25 gennaio 2024	16. Cioccolato
giovedì 1 febbraio 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