



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO PRIMA PARTE TERAMO

DAL 21/10/24 AL 17/02/25

HOTEL SPORTING

TERAMO

CALENDARIO ANNO 2024-2025

ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 21 OTTOBRE	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Lunedì 28 OTTOBRE	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Lunedì 04 NOVEMBRE	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 09 NOVEMBRE	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Lunedì 11 NOVEMBRE	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Lunedì 18 NOVEMBRE	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Lunedì 25 NOVEMBRE	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Lunedì 02 DICEMBRE	1..8 Vini spumanti
Lunedì 09 DICEMBRE	1..9 Legislazione: Etichetta
Lunedì 16 DICEMBRE	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Lunedì 13 GENNAIO	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Lunedì 20 GENNAIO	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Lunedì 27 GENNAIO	1.13 La Birra
Lunedì 03 FEBBRAIO	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Lunedì 10 FEBBRAIO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Lunedì 17 FEBBRAIO	1.16 Approfondimento dei temi trattati



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO SECONDA PARTE TERAMO

DAL 24/02/25 AL 16/06/25

HOTEL SPORTING

TERAMO

CALENDARIO ANNO 2025

ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 24 FEBBRAIO	2.1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Lunedì 03 MARZO	2.2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Lunedì 10 MARZO	2.3 Valle d'Aosta e Piemonte
Lunedì 17 MARZO	2.4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Lunedì 24 MARZO	2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Lunedì 31 MARZO	2.6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Lunedì 07 APRILE	2.7 Toscana e Umbria
Lunedì 14 APRILE	2.8 Abruzzo
Lunedì 28 APRILE	2.9 Lazio, Molise e Campania
Lunedì 05 MAGGIO	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Lunedì 12 MAGGIO	2.11 Sicilia e Sardegna
Lunedì 19 MAGGIO	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Lunedì 26 MAGGIO	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Lunedì 09 GIUGNO	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Lunedì 16 GIUGNO	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO PRIMA PARTE TERAMO

DAL 06/10/25 AL 13/12/25

HOTEL SPORTING

TERAMO

CALENDARIO ANNO 2025

ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 08 SETTEMBRE	3.1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Lunedì 15 SETTEMBRE	3.2 Preparazione di un Menu
Lunedì 22 SETTEMBRE	3.3 Olio e Aceti
Giovedì 25 SETTEMBRE	3.4 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Lunedì 29 SETTEMBRE	3.5 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Lunedì 06 OTTOBRE	3.6 Secondi Piatti - I pesci
Lunedì 13 OTTOBRE	3.7 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Lunedì 20 OTTOBRE	3.8 Prova pratica di abbinamento
Giovedì 24 OTTOBRE	3.9 Prodotti di salumeria
Lunedì 27 OTTOBRE	3.10 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Lunedì 03 NOVEMBRE	3.11 I Formaggi
Lunedì 10 NOVEMBRE	3.12 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Lunedì 17 NOVEMBRE	3.13 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Lunedì 24 NOVEMBRE	3.14 Dolci, gelati e frutta
Giovedì 27 NOVEMBRE	3.15 Il Cioccolato
Lunedì 01 DICEMBRE	3.16 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 13 DICEMBRE	3.17 Verifica di apprendimento
Data da Definire	3.18 Consegna dei diplomi e delle insegne