



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO PRIMA PARTE CHIETI

DAL 13/10/25 AL 15/12/25

PALAZZO BELLAVISTA

CHIETI

CALENDARIO ANNO 2025-2026

ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 13 OTTOBRE	L.1 La figura del Sommelier
Lunedì 27 OTTOBRE	L.2 Vitivinicoltura
Lunedì 03 NOVEMBRE	L.3 Enologia
Lunedì 10 NOVEMBRE	L.4 Tecnica della degustazione Esame visivo
Lunedì 17 NOVEMBRE	L.5 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Lunedì 24 NOVEMBRE	L.6 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Lunedì 01 DICEMBRE	L.7 Spumantizzazione e Vini Speciali
Martedì 09 DICEMBRE	L.8 Legislazione e Marketing
Lunedì 15 DICEMBRE	L.9 Birra e Distillati



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO SECONDA PARTE CHIETI

DAL 12/01/26 AL 30/03/26

PALAZZO BELLAVISTA

CHIETI

CALENDARIO ANNO 2025-2026

ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 12 GENNAIO	L.10 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Lunedì 19 GENNAIO	L.11 Valle d'Aosta e Piemonte
Lunedì 26 GENNAIO	L.12 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Lunedì 02 FEBBRAIO	L.13 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Lunedì 09 FEBBRAIO	L.14 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Lunedì 16 FEBBRAIO	L.15 Toscana e Umbria
Lunedì 23 FEBBRAIO	L.16 Lazio, Abruzzo e Molise
Lunedì 02 MARZO	L.17 Campania, Puglia e Basilicata
Sabato 07 MARZO	E.1 Visita ad un'azienda vitivinicola
Lunedì 09 MARZO	L.18 Calabria, Sicilia e Sardegna
Lunedì 16 MARZO	L.19 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Lunedì 23 MARZO	L.20 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Lunedì 30 MARZO	L.21 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 TERZA PARTE CHIETI

DAL 13/04/26 AL 26/06/26

PALAZZO BELLAVISTA

CHIETI

CALENDARIO ANNO 2025-2026

ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 13 APRILE	L.22 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, Enogastronomia
Lunedì 20 APRILE	L.23 Salse, Olio, Condimenti
Lunedì 27 APRILE	L.24 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Lunedì 04 MAGGIO	L.25 Secondi Piatti - I pesci
Lunedì 11 MAGGIO	L.26 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Lunedì 18 MAGGIO	L.27 Prodotti di salumeria
Lunedì 25 MAGGIO	L.28 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Lunedì 08 GIUGNO	L.29 I Formaggi
Lunedì 15 GIUGNO	L.30 Dessert & Cioccolato
Venerdì 19 GIUGNO	E.2 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 26 GIUGNO	E.3 Verifica di apprendimento
Data da Definire	E.4 Consegna dei diplomi e delle insegne