



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

VIA A. CADLOLO, 101 - 00136 ROMA

TEL. 06 8550941 - WWW.BIBENDA.IT

PRESIDENTE FRANCO M. RICCI

## **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER**

**Riconosciuto in 31 Paesi del Mondo**

Presso .....

SEDE DEL CORSO: .....

DATA DI INIZIO: .....

ORARIO DELLE LEZIONI: .....

RIFERIMENTO: [CORSI@BIBENDA.IT](mailto:CORSI@BIBENDA.IT)



DATA	LEZIONE	PROFUMI INTERMEZZI
	<p><b>1A LA FIGURA DEL SOMMELIER - IL SERVIZIO PRESENTAZIONE DEL CORSO. REQUISITI FONDAMENTALI, TASTEVIN, BICCHIERI, ATTREZZI DEL SOMMELIER. DIMOSTRAZIONE PRATICA DEL SERVIZIO.</b></p>	<p>Rose</p>
	<p><b>2A VITIVINICOLTURA LA VITE E LA SUA DIFFUSIONE NEL MONDO. CICLO BIOLOGICO DELLA VITE E GESTIONE DEL VIGNETO. CONCETTO DI VITICOLTURA DI QUALITÀ, PRINCIPALI VITIGNI INTERNAZIONALI.</b></p>	<p>Mele diverse <i>Apertura della bottiglia</i></p>
	<p><b>3A ENOLOGIA DAL GRAPPOLO AL MOSTO. COME SI PRODUCE UN VINO: SISTEMI DI VINIFICAZIONE. TUTTE LE PRATICHE DI CANTINA AMMESSE. MATURAZIONE.</b></p>	<p>Banane, ananas <i>Precedenze a tavola</i></p>
	<p><b>4A SPUMANTIZZAZIONE E VINI SPECIALI DAL VINO TRANQUILLO ALLA PRODUZIONE DELLE BOLLICINE. I VARI METODI DI SPUMANTIZZAZIONE E LE REGIONI PIÙ SIGNIFICATIVE PER TALE PRODUZIONE. I VARI METODI PER OTTENERE UN VINO DOLCE, DA APPASSIMENTO, MUFFA NOBILE, CON IL GHIACCIO. I VINI AGGIUNTI DI ALCOL, MISTELLE, ERBE E SPEZIE</b></p>	<p>Burro, lievito <i>Apertura di una bottiglia di spumante Come portare un vino alla giusta temperatura</i></p>
	<p><b>5A TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO E OLFATTIVO APPROCCIO ALL'ANALISI SENSORIALE. STIMOLO, SENSAZIONE, PERCEZIONE. I COLORI DEL VINO. CENNI DI ANATOMIA DEL NASO. FISIOLOGIA DELL'OLFATTO LE FAMIGLIE DEI PROFUMI. TERMINOLOGIA F.I.S..</b></p>	<p>Albicocca secca, Fragola, amarena <i>Gli attrezzi del Sommelier</i></p>
	<p><b>6A TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO CENNI DI ANATOMIA DELLA BOCCA. FISIOLOGIA DEL GUSTO. LE SENSAZIONI GUSTATIVE, TATTILI, SAPORIFERE E GUSTO. OLFATTIVE. TERMINOLOGIA F.I.S.</b></p>	<p>Chiodi di garofano, liquirizia <i>Le Bottiglie Il Tastevin</i></p>
	<p><b>7A LEGISLAZIONE E MARKETING LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI ITALIANI E LE PRINCIPALI NORMATIVE EUROPEE. COME SI LEGGE UN'ETICHETTA. LA VENDITA E LE STRATEGIE DEL MERCATO NAZIONALE E INTERNAZIONALE.</b></p>	<p>Erba, timo, salvia <i>I Bicchieri a tavola I Bicchieri: le forme</i></p>

	<p><b>8A BIRRA E DISTILLATI - LIQUORI NAZIONALI ED ESTERI</b>  <b>MATERIA PRIMA, PRODUZIONE, CLASSIFICAZIONE E</b>  <b>APPROFONDIMENTO DELLE PRINCIPALI TIPOLOGIE EUROPEE.</b>  <b>MATERIE PRIME, SISTEMI DI DISTILLAZIONE, PRINCIPALI</b>  <b>TIPOLOGIE DI DISTILLATI, CLASSIFICAZIONE DEI LIQUORI.</b></p>	<p>Miele, vaniglia  <i>La Cantina e la divisa</i></p>
	<p><b>9A ENOGASTRONOMIA - TECNICA ABBINAMENTO</b>  <b>CENNI STORICI SULL'EVOLUZIONE DEL GUSTO E DELLA</b>  <b>TAVOLA, PRINCIPI FONDAMENTALI DELL'ABBINAMENTO.</b></p>	<p>Rabarbaro, caramello Graffite,  pietra focaia  <i>Successione dei vini e Temperature  di servizio</i></p>
	<p><b>10A - LEZIONE PRESSO AZIENDA VITIVINICOLA</b>  <b>ESPERIENZA DIRETTA CON IL MONDO DEL VINO: IL VIGNETO,</b>  <b>LA CANTINA, LA DEGUSTAZIONE, VISITA GUIDATA,</b>  <b>ACCOMPAGNATI DA UN DOCENTE, AD UNA AZIENDA</b>  <b>VITIVINICOLA.</b></p>	
	<p><b>11A SCHEDA A PUNTEGGIO - VALLE D'AOSTA - PIEMONTE</b>  <b>ANALISI ORGANOLETTICA, TERMINOLOGIA F.I.S.</b>  <b>PRESENTAZIONE DELLA SCHEDA A PUNTEGGIO, VIAGGIO</b>  <b>ALLA SCOPERTA CULTURALE DELLE REGIONI TRATTATE</b>  <b>ATTRAVERSO LA NARRAZIONE E LA DEGUSTAZIONE DI 3 VINI.</b></p>	<p>Origano, basilico, Peperoni  <i>Il Tappo</i></p>
	<p><b>12A LOMBARDIA - ALTO ADIGE - TRENTO</b>  <b>VIAGGIO ALLA SCOPERTA CULTURALE DELLE REGIONI</b>  <b>TRATTATE ATTRAVERSO LA NARRAZIONE E LA</b>  <b>DEGUSTAZIONE DI 3 VINI.</b></p>	<p>Vino con spunto, goudron  <i>Mise en place, servizio a tavola</i></p>
	<p><b>13A VENETO - FRIULI VENEZIA GIULIA - LIGURIA</b>  <b>VIAGGIO ALLA SCOPERTA CULTURALE DELLE REGIONI</b>  <b>TRATTATE ATTRAVERSO LA NARRAZIONE E LA</b>  <b>DEGUSTAZIONE DI 3 VINI.</b></p>	<p>Pompelmo, cedro  <i>La Decantazione</i></p>
	<p><b>14A EMILIA ROMAGNA - MARCHE - UMBRIA</b>  <b>VIAGGIO ALLA SCOPERTA CULTURALE DELLE REGIONI</b>  <b>TRATTATE ATTRAVERSO LA NARRAZIONE E LA</b>  <b>DEGUSTAZIONE DI 3 VINI.</b></p>	<p>Rosmarino, lavanda Viola  <i>Bicchieri da spumante Bicchieri da  vini bianchi</i></p>
	<p><b>15A TOSCANA</b>  <b>VIAGGIO ALLA SCOPERTA CULTURALE DELLA REGIONE</b>  <b>TRATTATA ATTRAVERSO LA NARRAZIONE E LA</b>  <b>DEGUSTAZIONE DI 3 VINI.</b></p>	<p>Confetture varie  <i>Bicchieri da vini rosati e rossi  Bicchieri da vini dolci</i></p>
	<p><b>16A LAZIO - ABRUZZO - MOLISE</b>  <b>VIAGGIO ALLA SCOPERTA CULTURALE DELLA REGIONE</b>  <b>TRATTATA ATTRAVERSO LA NARRAZIONE E LA</b>  <b>DEGUSTAZIONE DI 3 VINI.</b></p>	<p>Mandorle, noci  <i>Bottiglie, Caraffe, decanter</i></p>

	<p><b>17A CAMPANIA - PUGLIA – BASILICATA</b>  <b>VIAGGIO ALLA SCOPERTA CULTURALE DELLE REGIONI</b>  <b>TRATTATE ATTRAVERSO LA NARRAZIONE E LA</b>  <b>DEGUSTAZIONE DI 3 VINI.</b></p>	<p>Tabacco, cuoio  <i>La Carta dei vini</i></p>
	<p><b>18A CALABRIA - SICILIA - SARDEGNA</b>  <b>VIAGGIO ALLA SCOPERTA CULTURALE DELLE REGIONI</b>  <b>TRATTATE ATTRAVERSO LA NARRAZIONE E LA</b>  <b>DEGUSTAZIONE DI 3 VINI.</b></p>	<p>Cera d'api, Fiori misti  <i>Come leggere un'etichetta italiana</i></p>
	<p><b>19A VINI D'EUROPA - VINI DEL MONDO</b>  <b>DIFFUSIONE DELLA VITE E DEL VINO IN EUROPA, PRINCIPALI</b>  <b>ZONE, VINI E VITIGNI.</b></p>	<p>Camomilla, ginestra  <i>La cantina del giorno</i>  <i>Il Carrello dei vini</i></p>
	<p><b>20A FRANCIA I E II</b>  <b>DIFFUSIONE DELLA VITE E DEL VINO IN FRANCIA, PRINCIPALI</b>  <b>REGIONI VINICOLE.</b></p>	<p>Arance, Fiori di zagare  <i>Come leggere un'etichetta francese</i></p>
		<b>CIBO</b>
	<p><b>21A SCHEDA DI ABBINAMENTO</b>  <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO E DEGLI</b>  <b>ALIMENTI, SCHEDA F.I.S. DI ABBINAMENTO CIBO - VINO.</b></p>	<p>Burro, olio, speck,  mortadella</p>
	<p><b>22A SALSE - OLIO E CONDIMENTI</b>  <b>STORIA, TRADIZIONE E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b>  <b>TRATTATI, TECNICA DELL'ABBINAMENTO</b></p>	<p>Patate lesse con maionese,  Formaggio con aceto balsamico</p>
	<p><b>23A PANE - PASTA - RISO</b>  <b>STORIA, TRADIZIONE E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b>  <b>TRATTATI, TECNICA DELL'ABBINAMENTO</b></p>	<p>Riso mantecato,  Pasta con sugo di pomodoro</p>
	<p><b>24A PESCE</b>  <b>STORIA, TRADIZIONE E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b>  <b>TRATTATI, TECNICA DELL'ABBINAMENTO</b></p>	<p>Pesce al forno  con patate</p>
	<p><b>25A CARNE</b>  <b>STORIA, TRADIZIONE E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b>  <b>TRATTATI, TECNICA DELL'ABBINAMENTO</b></p>	<p>Carne scottata con olio  E con salsa</p>
	<p><b>26A SALUMI</b>  <b>STORIA, TRADIZIONE E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b>  <b>TRATTATI, TECNICA DELL'ABBINAMENTO</b></p>	<p>Salumi misti</p>

	<b>27A FUNGHI E VERDURE</b> <b>STORIA, TRADIZIONE E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b> <b>TRATTATI, TECNICA DELL'ABBINAMENTO</b>	Funghi trifolati, Radicchio brasato
	<b>28A FORMAGGIO</b> <b>STORIA, TRADIZIONE E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b> <b>TRATTATI, TECNICA DELL'ABBINAMENTO</b>	Formaggio a tendenza dolce, Erborinato
	<b>29A DESSERT E CIOCCOLATO</b> <b>STORIA, TRADIZIONE E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b> <b>TRATTATI, TECNICA DELL'ABBINAMENTO</b>	Crostata di ricotta, cioccolato fondente
	<b>30A PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO - VINO</b> <b>PRANZO CON UN MENU COMPLETO E UNA CARTA DEI VINI</b> <b>PREPARATA APPOSITAMENTE,</b>	Menu previsto
	<b>VERIFICA DI APPRENDIMENTO</b>	Sede Centrale Rome Cavalieri Via A. Cadlolo, 101
	<b>CONSEGNA DEI DIPLOMI</b>	