



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA CALENDARIO PRIMA PARTE 13° Corso Genova



Data	Lezione	Servizio/Pillola	Sentori
12.11.2024	1,1 Presentazione Corso tecniche di servizio e forme del bere	NO	Rose
19.11.2024	1,2 Vitivinicoltura - Prima Parte	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
26.11.2024	1,3 Enologia - Prima parte La produzione del vino	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas papaia
30.11.2024 SABATO	1,4 visita ad una azienda vitivinicola	NO	
03.12.2024	1,5 Tecnica Degustazione: Esame Visivo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
10.12.2024	1,6 Tecnica Degustazione: Esame Olfattivo	Il Tastevin	lampone, fragola, amarena, pesca
07.01.2024	1,7 Tecnica Degustazione: Esame Gustativo	I bicchieri da degustazione, da tavola	Erba, timo, salvia
14.01.2025	1,8 Vini Spumanti	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
21.01.2025	1,9 Legislazione: Etichetta	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
28.01.2025	1,10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Le bottiglie	Caffè, cacao
04.02.2025	1,11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Le caraffe, decanter	Noce moscata, pepe
11.02.2025	1,12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
18.02.2025	1,13 La Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
25.02.2025	1,14 Enogastronomia - Tecnica dell'abbinamento	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
04.03.2025	1,15 Marketing del vino, la vendita e la strategia del mercato nazionale e internazionale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
11.03.2025	1,16 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima parte		

Associazione Ricreativa Culturale **“Vino@Cultura”** Galleria Mazzini 7r, 16126 Genova, GE.



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA CALENDARIO SECONDA PARTE 13° Corso Genova



Data	Lezione	Servizio/Pillola	sentori
18.03.2025	2.1 Teoria e tecnica della degustazione		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
25.03.2025	2.2 Viticoltura ed enologia Seconda Parte	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
01.04.2025	2.3 Piemonte e Valle d'Aosta	La Decantazione	Viola, sottobosco
08.04.2025	2.4 Lombardia e Trentino alto Adige	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legno aromatici, legno di liquirizia
15.04.2025	2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
22.04.2025	2.6 Liguria	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
29.04.2025	2.7 Lazio, Emilia Romagna, Marche	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Vino ossidato, acescente
06.05.2025	2,8 Toscana e Umbria	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Pompelmo, cedro, limone
13.05.2025	2.9 Abruzzo, Molise, Campania	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggioranza
20.05.2025	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
27.05.2025	2.11 Sicilia e Sardegna	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
03.06.2025	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenza di fiori di acacia, zagare, taglio
10.06.2025	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
17.06.2025	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
24.06.2025	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte	Il tappo	C'era d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
01.07.2025	2.16 Approfondimento dei temi trattati		



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

CALENDARIO TERZA PARTE 13° Corso Genova



Data	Lezione	Servizio/Pillola	Prova pratica di abbinamento cibo/vino
23.09.2025	3.1 Analisi sensoriale del cibo e del vino Tecnica dell'abbinamento Cibo-vino		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
30.09.2025	3.2 preparazione di un menu	australia	Speck, Bottarga
07.10.2025	3.3 Olio - <i>Seconda Parte</i> e Aceti	nuova zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
14.10.2025	3.4 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e sena
21.10.2025	3.5 <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta e pane	cile	Riso ai quattro formaggi, Pasta ripiena
28.10.2025	3.6 <i>Secondi Piatti</i> - I Pesci	california	Pesce al forno con patate
04.11.2025	3.7 <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	germania	Carne alla griglia con olio EVO Carne di maiale al forno
11.11.2025	3.8 Prova pratica di Abbinamento	portogallo	Vari assaggi, Diverse tipologie di preparazioni
18.11.2025	3.9 Prodotti di salumeria	spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
25.11.2025	3.10 Contorni - funghi, tartufi, ortaggi	alsazia	Carciofi Radicchio brasato
02.12.2025	3.11 I formaggi	borgogna	Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato
09.12.2025	3.12 Vini passiti,, Vini liquorosi, aromatizzati	bordeaux	
13.01.2025	3.13 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	champagne	
20.01.2026	3.14 Dolci, gelati e frutta	valle della loira	Crostata con la marmellata, Dolce con la crema
27.01.2026	3.15 Cioccolato	valle del rodano	Varie tipologie di cioccolato
Data da definire a Febbraio	3.16 Cena tecnica con un menu completo presso ristorante	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata	Cena abbinamento presso ristorante Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo
Data da definire	3.17 Colloquio Di Verifica	Prove Orali e Pratiche di Degustazione	
Data da definire	3.18 Festa dei Diplomi	Consegna dei Diplomi con brindisi di auguri per i nuovi Sommelier con i loro cari.	