

Il Programma del Corso

• 1° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	01/03/2024 venerdì Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	08/03/2024 venerdì Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	13/03/2024 mercoledì Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
4.	16/03/2024 sabato - ore 8:30 Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	22/03/2024 venerdì Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	05/04/2024 venerdì Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	12/04/2024 venerdì Tecnica della degustazione Esame gustativo	Esercitazione con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino. Vino campione	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Timo, salvia
8.	17/04/2024 mercoledì Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	10/05/2024 venerdì Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	14/05/2024 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	24/05/2024 venerdì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	31/05/2024 venerdì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	07/06/2024 venerdì La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	14/06/2024 venerdì Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
15.	21/06/2024 venerdì Marketing del vino Vendita e strategie del mercato nazionale e internazionale Comunicazione digitale del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocche secche, uva passa, mandorle
16.	26/06/2024 mercoledì Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	03/07/2024 mercoledì Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Il Programma del Corso

• 2° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	27/09/2024 venerdì Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	04/10/2024 venerdì Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	11/10/2024 venerdì Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	18/10/2024 venerdì Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
5.	25/10/2024 venerdì Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	08/11/2024 venerdì Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	15/11/2024 venerdì Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	22/11/2024 venerdì Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	29/11/2024 venerdì Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana



	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	06/12/2024 venerdì Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	13/12/2024 venerdì Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	20/12/2024 venerdì Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13.	10/01/2025 venerdì La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	17/01/2025 venerdì La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	24/01/2025 venerdì La Vitivinicoltura in Francia <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16.	31/01/2025 venerdì Approfondimento dei temi trattati	Esercitazione con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Il Programma del Corso

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1.	07/02/2025 venerdì Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella
2.	14/02/2025 venerdì Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sudafrica	Finger food
3.	21/02/2025 venerdì Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
4.	28/02/2025 venerdì Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
5.	07/03/2025 venerdì <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
6.	14/03/2025 venerdì <i>Primi Piatti</i> Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
7.	21/03/2025 venerdì <i>Secondi Piatti</i> - Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
8.	28/03/2025 venerdì <i>Secondi Piatti</i> - Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Portogallo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno
9.	04/04/2025 venerdì Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Germania	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10.	11/04/2025 venerdì Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola



Nota: eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate al maitre di sala.

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11.	09/05/2025 venerdì Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
12.	16/05/2025 venerdì I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
13.	23/05/2025 venerdì Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	Piccola pasticceria secca
14.	30/05/2025 venerdì Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
15.	06/06/2025 venerdì Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
16.	13/06/2025 venerdì Cioccolato	Vino liquoroso, Distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
17.	20/06/2025 venerdì - ore 18:30 Cena tecnica con un menu completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata	Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo	Per questa lezione, è richiesto un abbigliamento elegante
18.	27/06/2025 venerdì Verifica di apprendimento previo appuntamento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
19.	04/07/2025 venerdì Festa dei diplomi	Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care	Consegna dei Diplomi e delle Insegne	