Il Programma del Corso

• 1° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	**06/11/2024 mercoledì** Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	**15/11/2024 venerdì** Vitivinicoltura - *Prima Parte*	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	**18/11/2024 lunedì** Enologia - *Prima Parte* La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
5.	**21/11/2024 giovedì** Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
4.	**23/11/2024 sabato - ore 8:30** Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
6.	**25/11/2024 lunedì** Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	**10/12/2024 martedì** 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.	**16/12/2024 lunedì** Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
9.	**19/12/2024 giovedì** Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro
10.	**13/01/2025 lunedì** Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	**16/01/2025 giovedì** Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	**03/02/2025 lunedì** Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	**05/02/2025 mercoledì** La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	**13/02/2025 giovedì** Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
15.	**17/02/2025 lunedì** 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.	**20/02/2025 giovedì** 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.	**25/02/2025 martedì** Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	**03/03/2025 lunedì** Vitivinicoltura ed Enologia *Seconda Parte*	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	**06/03/2025 giovedì** Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	**11/03/2025 martedì** Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
5.	**13/03/2025 giovedì** Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	**17/03/2025 lunedì** Liguria, Emilia Romagna e Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	**25/03/2025 martedì** Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	**01/04/2025 martedì** Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone

• 2° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
9.	**04/04/2025 venerdì** Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
10.	**12/05/2025 lunedì** Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	**26/05/2025 lunedì** Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	**28/05/2025 mercoledì** 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.	**05/06/2025 giovedì** La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	**12/06/2025 giovedì** La Vitivinicoltura in Francia - *Prima Parte*	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	**16/06/2025 lunedì** La Vitivinicoltura in Francia - *Seconda Parte*	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16.	**20/06/2025 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.	**06/10/2025 lunedì** Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella
2.	**13/10/2025 lunedì** Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
3.	**27/10/2025 lunedì** Olio, 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
4.	**10/11/2025 lunedì** Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
5.	**17/11/2025 lunedì** Primi Piatti Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
6.	**21/11/2025 venerdì** Secondi Piatti - Pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
7.	**01/12/2025 lunedì** Secondi Piatti - 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
8.	**15/12/2025 lunedì** Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Germania	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
9.	**18/12/2025 giovedì** Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola

✱ **Eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate ai responsabili di Sala.**

• 3° trimestre •

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	✱ PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
10.	**12/01/2026 lunedì** Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
11.	**19/01/2026 lunedì** I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
12.	**26/01/2026 lunedì** Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	Piccola pasticceria secca
13.	**29/01/2026 giovedì** Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
14.	**02/02/2026 lunedì** Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
15.	**09/02/2026 lunedì** Cioccolato	Vino liquoroso, Distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
16.	**16/02/2026 lunedì** **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
17.	**02/03/2026 lunedì** Verifica di apprendimento **previo appuntamento**	Verifica di apprendimento della degustazione del vino, del punteggio, dell'abbinamento		
18.	**23/03/2026 lunedì** Festa per la nomina a Sommelier	Brindisi di auguri ai nuovi Sommelier, accompagnati dalle persone a loro care		