

Programma del 10° Corso Sommelier a Bolzano 2025/2026, sempre di Lunedì presso Winestore a Cardano

- Lu 08.09 – n.1 – La figura del Sommelier. Il Servizio
 - Lu 15.09 – n.2 – Vitivinicoltura
 - Lu 22.09 – n.3 – Enologia
 - Sa 27.09 – Visita didattica in cantina
 - Lu 29.09 – n.4 – Esame visivo
 - Lu 06.10 – n.5 – Esame olfattivo
 - Lu 13.10 – n.6 – Esame gustativo
 - Lu 20.10 – n.7 – Spumantizzazione e Vini Speciali
 - Lu 03.11 – n.8 – Legislazione e Marketing
 - Lu 10.11 – n.9 – Birra e Distillati
 - Lu 17.11 – n.10 – Scheda a Punteggio
-
- Lu 24.11 – n.11 – Valle d’Aosta e Piemonte
 - Lu 01.12 – n.12 – Lombardia, Alto Adige e Trentino
 - Lu 09.12 – n.13 – Veneto e Friuli-Venezia Giulia
 - Lu 15.12 – n.14 – Liguria, Emilia-Romagna e Marche
 - Lu 12.01 – n.15 – Toscana e Umbria
 - Lu 19.01 – n.16 – Lazio, Abruzzo e Molise
 - Lu 26.01 – n.17 – Campania, Puglia e Basilicata
 - Lu 02.02 – n.18 – Calabria, Sicilia e Sardegna
 - Lu 09.02 – n.19 – La vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
 - Lu 23.02 – n.20 – La vitivinicoltura in Francia 1^a parte
 - Lu 02.03 – n.21 – La vitivinicoltura in Francia 2^a parte

- Lu 09.03 – n.22 – Enogastronomia. Scheda di abbinamento
- Lu 16.03 – n.23 – Salse, olio e condimenti
- Lu 23.03 – n.24 – Pane, Pasta e Riso
- Lu 30.03 – n.25 – Pesce
- Lu 13.04 – n.26 – Carne
- Lu 20.04 – n.27 – Salumi
- Lu 27.04 – n.28 – Funghi e Verdure
- Lu 04.05 – n.29 – Formaggi
- Lu 11.05 – n.30 – Dessert e Cioccolato

Al termine delle lezioni seguiranno:

- CENA TECNICA (data indicativa tra 18 e 20.05.2026)

Un'interessante e coinvolgente serata dove i corsisti sono protagonisti; verranno infatti messe alla prova tutte le nozioni imparate durante il percorso.

Durante una cena didattica a 4 portate organizzata dai docenti di Fondazione Italiana Sommelier Trentino-Alto Adige si approfondirà sul campo il tema dell'abbinamento cibo-vino.

- ESAME FINALE (06.06 o 13.06.2026)

COSTO DEL CORSO

1° Rata - 800 € (comprensivo di tutto il materiale per i tre livelli: libri, quaderni tecnici e valigetta porta calici con 6 calici da degustazione Riedel)

2° Rata - 550 € all'11 lezione

3° Rata - compresa cena didattica - 550 € alla 22 lezione