

CALENDARIO DELLE LEZIONI

PRIMA PARTE

giovedì 6 febbraio 2025	1.1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
giovedì 13 febbraio 2025	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
giovedì 20 febbraio 2025	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
giovedì 27 febbraio 2025	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
giovedì 6 marzo 2025	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
giovedì 13 marzo 2025	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
giovedì 20 marzo 2025	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
giovedì 27 marzo 2025	1..8 Vini spumanti
giovedì 3 aprile 2025	1..9 Legislazione: Etichetta
giovedì 10 aprile 2025	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
giovedì 24 aprile 2025	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
giovedì 8 maggio 2025	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
giovedì 15 maggio 2025	1.13 La Birra
giovedì 22 maggio 2025	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
giovedì 5 giugno 2025	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale.
giovedì 12 giugno 2025	1.16 Approfondimento dei temi trattati

SECONDA PARTE

giovedì 2 ottobre 2025	2.1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
giovedì 9 ottobre 2025	2.2 Vivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
giovedì 16 ottobre 2025	2.3 Valle d'Aosta e Piemonte
giovedì 23 ottobre 2025	2.4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
giovedì 30 ottobre 2025	2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
giovedì 6 novembre 2025	2.6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
giovedì 13 novembre 2025	2.7 Toscana e Umbria
giovedì 20 novembre 2025	2.8 Abruzzo

giovedì 27 novembre 2025	2.9 Lazio, Molise e Campania
giovedì 4 dicembre 2025	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
giovedì 11 dicembre 2025	2.11 Sicilia e Sardegna
giovedì 18 dicembre 2025	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
giovedì 8 gennaio 2026	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
giovedì 15 gennaio 2026	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
giovedì 22 gennaio 2026	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte

TERZA PARTE

giovedì 29 gennaio 2026	3.1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
giovedì 5 febbraio 2026	3.2 Preparazione di un Menu
giovedì 12 febbraio 2026	3.3 Olio e Aceti
giovedì 19 febbraio 2026	3.4 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
giovedì 26 febbraio 2026	3.5 Primi piatti - pasta, riso, polenta, pane
giovedì 5 marzo 2026	3.6 Secondi Piatti - I pesci
giovedì 12 marzo 2026	3.7 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
giovedì 19 marzo 2026	3.8 Prova pratica di abbinamento
giovedì 26 marzo 2026	3.9 Prodotti di salumeria
giovedì 2 aprile 2026	3.10 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
giovedì 9 aprile 2026	3.11 I Formaggi
giovedì 16 aprile 2026	3.12 Vini passiti, Vini liquorosi, Vini aromatizzati
giovedì 23 aprile 2026	3.13 Distillati, liquori nazionali ed esteri
giovedì 7 maggio 2026	3.14 Dolci, gelati e frutta
giovedì 14 maggio 2026	3.15 Il Cioccolato
giovedì 21 maggio 2026	3.16 Cena tecnica con un menù completo
giovedì 4 giugno 2026	3.17 Esami
DATA DA DEFINIRE	3.18 Consegna dei diplomi e delle insegne