

PRIMA PARTE

lunedì 19 ottobre 2020	1. Presentazione del corso, La figura del Sommelier
lunedì 26 ottobre 2020	2. Vitivinicoltura - Prima Parte
lunedì 2 novembre 2020	3. Enologia – Prima Parte - La produzione del vino
sabato 7 novembre 2020	4. Visita ad un'Azienda Vitivinicola (in mattinata)
lunedì 9 novembre 2020	5. Tecnica della Degustazione (Esame Visivo)
lunedì 16 novembre 2020	6. Tecnica della Degustazione (Esame Olfattivo)
lunedì 23 novembre 2020	7. Tecnica della Degustazione (Esame Gustativo)
lunedì 30 novembre 2020	8. Vini Spumanti
lunedì 14 dicembre 2020	9. Legislazione: Etichetta
lunedì 18 gennaio 2021	10. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Nord
lunedì 25 gennaio 2021	11. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Centro
lunedì 1 febbraio 2021	12. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Sud
lunedì 8 febbraio 2021	13. La Birra
lunedì 15 febbraio 2021	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento
lunedì 22 febbraio 2021	15. Marketing del Vino. Comunicazione Elettronica del Vino
lunedì 1 marzo 2021	16. Le Funzioni del Sommelier
lunedì 8 marzo 2021	17. Approfondimento dei Temi Trattati - Olio Prima Parte

SECONDA PARTE

lunedì 20 settembre 2021	1. Teoria e tecnica della Degustazione: la scheda a punteggio
lunedì 27 settembre 2021	2. Vitivinicoltura ed Enologia - Seconda Parte
lunedì 4 ottobre 2021	3. Valle d'Aosta e Piemonte
lunedì 11 ottobre 2021	4. Lombardia e Trentino Alto Adige
lunedì 18 ottobre 2021	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia
lunedì 25 ottobre 2021	6. Liguria, Lazio e Umbria
lunedì 8 novembre 2021	7. Toscana e Emilia Romagna
lunedì 15 novembre 2021	8. Marche
lunedì 22 novembre 2021	9. Abruzzo, Molise e Campania
lunedì 29 novembre 2021	10. Puglia, Basilicata e Calabria
lunedì 6 dicembre 2021	11. Sicilia e Sardegna
lunedì 13 dicembre 2021	12. Studio e Analisi di alcune Interpretazioni dello stesso Vitigno
lunedì 20 dicembre 2021	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
lunedì 10 gennaio 2022	14. La Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte
lunedì 17 gennaio 2022	15. La Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte
lunedì 24 gennaio 2022	16. Approfondimento dei Temi Trattati

TERZA PARTE

lunedì 14 febbraio 2022	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
lunedì 21 febbraio 2022	2. Cocktail
lunedì 28 febbraio 2022	3. Preparazione di un Menu
lunedì 7 marzo 2022	4. Olio Seconda Parte e Aceti
lunedì 14 marzo 2022	5. Antipasti - Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
lunedì 21 marzo 2022	6. Primi Piatti - Pasta, Riso, Polenta e Pane
lunedì 28 marzo 2022	7. Secondi Piatti - I pesci
lunedì 4 aprile 2022	8. Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
lunedì 11 aprile 2022	9. Prova pratica di Abbinamento
*martedì 19 aprile 2022	10. Prodotti di Salumeria
*martedì 26 aprile 2022	11. Contorni - Funghi, Tartufi e Ortaggi
lunedì 2 maggio 2022	12. I Formaggi
lunedì 9 maggio 2022	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
lunedì 16 maggio 2022	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
lunedì 23 maggio 2022	15. Dolci, Gelati e Frutta
lunedì 30 maggio 2022	16. Cioccolato
lunedì 6 giugno 2022	17. CENA DIDATTICA CON MENU COMPLETO
data da definire	ESAME FINALE
data da definire	CONSEGNA DEI DIPLOMI E DELLE INSEGNE

Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre 160 etichette.

Le lezioni della prima e della seconda parte prevedono elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi, prove pratiche di apertura delle bottiglie e di servizio del vino.

Una lezione si svolge presso un'Azienda vitivinicola.

Tutte le lezioni della terza parte prevedono degustazioni guidate di vini in abbinamento con il cibo.

BIBENDA



Worldwide Sommelier Association



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana