

PRIMA PARTE

martedì 28 gennaio 2020	1. Presentazione del corso, La figura del Sommelier
martedì 4 febbraio 2020	2. Vitivinicoltura - Prima Parte
martedì 11 febbraio 2020	3. Enologia – Prima Parte - La produzione del vino
sabato 15 febbraio 2020	4. Visita ad un'Azienda Vitivinicola (in mattinata)
martedì 18 febbraio 2020	5. Tecnica della Degustazione (Esame Visivo)
martedì 25 febbraio 2020	6. Tecnica della Degustazione (Esame Olfattivo)
martedì 3 marzo 2020	7. Tecnica della Degustazione (Esame Gustativo)
martedì 29 settembre 2020	8. Vini Spumanti
martedì 6 ottobre 2020	9. Legislazione: Etichetta
martedì 13 ottobre 2020	10. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Nord
martedì 20 ottobre 2020	11. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Centro
martedì 25 maggio 2021	12. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Sud
martedì 1 giugno 2021	13. La Birra
martedì 8 giugno 2021	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento
martedì 15 giugno 2021	15. Marketing del Vino. Comunicazione Elettronica del Vino
martedì 22 giugno 2021	16. Le Funzioni del Sommelier
martedì 29 giugno 2021	17. Approfondimento dei Temi Trattati - Olio Prima Parte

SECONDA PARTE

martedì 21 settembre 2021	1. Teoria e tecnica della Degustazione: la scheda a punteggio
martedì 28 settembre 2021	2. Vitivinicoltura ed Enologia - Seconda Parte
martedì 5 ottobre 2021	3. Valle d'Aosta e Piemonte
martedì 12 ottobre 2021	4. Lombardia e Trentino Alto Adige
martedì 19 ottobre 2021	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia
martedì 26 ottobre 2021	6. Liguria, Lazio e Umbria
martedì 2 novembre 2021	7. Toscana e Emilia Romagna
martedì 9 novembre 2021	8. Marche
martedì 16 novembre 2021	9. Abruzzo, Molise e Campania
martedì 23 novembre 2021	10. Puglia, Basilicata e Calabria
martedì 30 novembre 2021	11. Sicilia e Sardegna
martedì 14 dicembre 2021	12. Studio e Analisi di alcune Interpretazioni dello stesso Vitigno
martedì 11 gennaio 2022	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
martedì 18 gennaio 2022	14. La Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte
martedì 25 gennaio 2022	15. La Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte
martedì 1 febbraio 2022	16. Approfondimento dei Temi Trattati

TERZA PARTE

martedì 22 febbraio 2022	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
martedì 1 marzo 2022	2. Cocktail
martedì 8 marzo 2022	3. Preparazione di un Menu
martedì 15 marzo 2022	4. Olio Seconda Parte e Aceti
martedì 22 marzo 2022	5. Antipasti - Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
martedì 29 marzo 2022	6. Primi Piatti - Pasta, Riso, Polenta e Pane
martedì 5 aprile 2022	7. Secondi Piatti - I pesci
martedì 12 aprile 2022	8. Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
martedì 19 aprile 2022	9. Prova pratica di Abbinamento
martedì 26 aprile 2022	10. Prodotti di Salumeria
martedì 3 maggio 2022	11. Contorni - Funghi, Tartufi e Ortaggi
martedì 10 maggio 2022	12. I Formaggi
martedì 17 maggio 2022	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
martedì 24 maggio 2022	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
martedì 31 maggio 2022	15. Dolci, Gelati e Frutta
martedì 7 giugno 2022	16. Cioccolato
martedì 14 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