



Corso per Sommelier

1° Livello

Lezione 1 : La Figura e la Funzione del Sommelier

Lezione 2 : Viticoltura

Lezione 3 : Enologia (dall'Uva al Vino)

Lezione 4 : Tecnica Degustazione: Visiva

Lezione 5 : Tecnica Degustazione: Olfattiva

Lezione 6 : Tecnica Degustazione: Gustativa

Lezione 7 : Visita in Cantina

Lezione 8 : Spumantizzazione

Lezione 9 : Vini Passiti e Speciali

Lezione 10: Legislazione Vitivinicola

Lezione 11: La Birra

Lezione 12: I Distillati

Lezione 13: Test di Verifica

Le Pillole

Apertura di una bottiglia

Il Servizio dei Vini

Precedenze a tavola

Gli attrezzi del Sommelier

Il Tastevin

I Bicchieri

Apertura bott. Spumante

Temperatura del Vino

Il Tappo

Le bottiglie

La Cantina ottimale

Riconoscimenti Olfattivi

Rose

Banana, Ananas

Glicine, Acacia, Sambuco

Mela, Pera

Lampone, Fragola, Pesca

Cardamomo, Chiodi Garofano

Burro, Crosta di Pane, Lievito

Abicocca secca, Uva passa

Pietra focaia, grafite

Luppolo, Rabarbaro

Miele, Vaniglia, Caramello



Corso per Sommelier: 2° Livello

Lezione 1: Tecnica della degustazione

Lezione 2: Valle d'aosta e Piemonte

Lezione 3: Lombardia e Trentino Alto Adige

Lezione 4: Veneto e Friuli Venezia Giulia

Lezione 5: Liguria e Toscana

Lezione 6: Emilia Romagna e Marche

Lezione 7: Umbria e Lazio

Lezione 8: Abruzzo, Molise e Campania

Lezione 9: Puglia, Calabria, Basilicata

Lezione 10: Sicilia, Sardegna

Lezione 11: Francia 1 (Champagne, Borgogna, Alsazia, Rodano, Jura)

Lezione 12: Francia 2 (Bordeaux, Loira, Sud Ovest, Provenza, Corsica)

Lezione 13: Il Resto d'Europa

Lezione 14: Il Resto del Mondo

Lezione 15: Test Verifica

Le Pillole

Il Vino

Successione dei Vini

La Decantazione

Mise en place

Bicchieri da Spumanti

Bicchieri Vini bianchi

Bicchieri Vini rossi

Bicchieri Vini dolci

Caraffe e Decanter

Etichetta Italiana

Etichetta Francese

La Carta dei Vini

Lo stoccaggio in cantina

Il Carrello dei Vini

Riconoscimenti Olfattivi

Basilico, Peperone

Rosa appassita, Viola

Liquirizia, Vaniglia

Camomilla, Ginestra, Rosa

Maggiorana, Timo, Tabacco

Camomilla, Vino acescente

Pompelmo, Cedro, Limone

Lavanda, Fiori misti

Ciliegia, Nocciole

Fiori di Acacia, Zagara, Tiglio

Cuoio, Pelliccia

Conf. Prugne, Amarene, Arance

Balsamiche (Menta, Eucalipto)

Cipria, Cannella, Cera d'Api



Corso per Sommelier

3° Livello

Lezione 1: Metodologia dell'abbinamento

Lezione 2: L'Olio... il nostro oro verde

Lezione 3: Uova, Salse e Condimenti

Lezione 4: Paste alimentari e Riso

Lezione 5: Il Pesce

Lezione 6: Le Carni (bianche, rosse e nere)

Lezione 7: Prodotti di salumeria

Lezione 8: Verdure, funghi, tartufi

Lezione 9: I Formaggi

Lezione 10: I Dolci

Lezione 11: Il Cioccolato

Lezione 12: Esame scritto e orale

Abbinamento Cibo-Vino

Grissini, pane, speck, pesto genovese

Olio, burro, parmigiano e mortadella

Patate lesse con salse (maionese, pomodoro), frittatina con erbe

Pasta e fagioli, Riso 4 formaggi

Pesce al forno con patate

Carne alla griglia e Carne di maiale al forno

Finocchiona, salame ungherese, bresaola

Carciofi, Radicchio brasato

Mozzarella, Parmigiano, Formaggio erborinato

Crostata con marmellata, Dolce con crema

Varie tipologie cioccolato