



## **PROGRAMMA CORSO SOMMELIER**

**DURATA: 4 SETTIMANE**

**MODALITA': MISTA (WEBINAR ON-LINE E RESIDENZIALE)**

**N° ORE FORMATIVE: 120**

**OUTPUT FINALE: DIPLOMA DI SOMMELIER DI TERZO LIVELLO**

### **1° SETTIMANA:**

- Il vino, l'uva ed i suoi componenti. Webinar on-line: 5 ore
- L'ambiente pedoclimatico. Webinar on-line: 5 ore
- Come si fa il vino? Webinar on-line: 6 ore
- Come si fanno gli spumanti? Webinar on-line: 6 ore
- Come si fanno gli altri vini? Webinar on-line: 6 ore

### **2° SETTIMANA:**

- Le altre bevande alcoliche: Webinar on-line: 6 ore
- I vitigni italiani a bacca bianca. Webinar on-line: 6 ore
- I vitigni italiani a bacca nera. Webinar on-line: 6 ore
- I principali vitigni nel mondo. Webinar on-line: 6 ore
- I luoghi del vino nel mondo. Webinar on-line: 6 ore

### **3° SETTIMANA:**

- L'abbinamento cibo-vino. Introduzione. Webinar on-line: 6 ore

- L'abbinamento cibo-vino. I primi Piatti. Webinar on-line: 6 ore
- L'abbinamento cibo-vino. I secondi piatti. Webinar on-line: 6 ore
- L'abbinamento cibo-vino. I contorni ed i dolci. Webinar on-line: 6 ore
- Legislazione del vino e problematiche di tutti i giorni. Webinar on-line: 6 ore

#### **4° SETTIMANA:**

- La funzione del Sommelier e la tecnica di servizio. Degustazioni, Parte residenziale: 8 ore
- La degustazione: La funzione visiva ed olfattiva. Degustazioni. Parte residenziale: 8 ore
- La degustazione: La funzione gustativa e la scheda di degustazione. Degustazioni. Parte residenziale: 8 ore
- Abbinamento cibo-vino: parte pratica. Degustazioni. Parte residenziale: 8 ore