

## Corso per Sommelier in lingua italiana 2021/2022 – ZURIGO

### Calendario e programma delle lezioni

#### 1° LIVELLO (VITICOLTURA, ENOLOGIA, DEGUSTAZIONE)

---

##### SABATO 25 settembre 2021 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)

###### 1ª lezione: La figura del sommelier e la viticoltura

La figura del Sommelier a 360°. Cenni storici dell'evoluzione della vite, diffusione della vite nel mondo, vitigni e ciclo biologico, sistemi di allevamento e potatura, clima, terreno, ecologia, malattie della vite

###### 2ª lezione: La vinificazione

Dall'uva al vino, componenti del mosto, principali trattamenti del mosto, tecniche di vinificazione, la fermentazione, costituenti del vino, caratteristiche organolettiche, maturazione e/o invecchiamento

###### 3ª e 4ª lezione: Enologia e degustazione

Alterazioni, difetti e malattie, vini speciali, vini aromatizzati, vini bio, vini liquorosi e mistelle – relativa degustazione

---

##### SABATO 23 ottobre 2021 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)

###### 5ª lezione: Tecnica della degustazione

Metodologia. Analisi organolettica di tre vini, metodo di degustazione, scheda analitico-descrittiva, terminologia

###### 6ª lezione: Tecnica della degustazione

Analisi visiva. Cenni di anatomia degli organi dei sensi, metodologia di degustazione secondo l'A.S.S.P., scheda analitico-descrittiva, terminologia

###### 7ª lezione: Tecnica della degustazione

Analisi olfattiva. Stimoli e sensazioni, classificazione degli aromi percepiti, difetti e malattie dei vini

###### 8ª lezione: Tecnica della degustazione

Analisi gustativa – degustazione. Stimoli e sensazioni, temperatura e influenza sul gusto, riconoscimento dei componenti del gusto

---

##### SABATO 20 novembre 2021 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)

###### 9ª lezione: Birra

Produzione della birra

###### 10ª lezione: Distillati e liquori

Principali distillati e liquori, vini speciali

###### 11ª lezione: La figura del sommelier – parte 1

Pratiche di servizio, attrezzi ed accessori

###### 12ª lezione: La figura del sommelier – parte 2

Consigli per la vendita attiva, promozioni, gestione di una cantina, la carta dei vini

---

##### SABATO 18 dicembre 2021 (dalle ore 9:15 alle ore 13:00 ca.)

###### 13ª lezione: Vini spumanti

**PROVA DI AUTOVALUTAZIONE INTERMEDIA 1° LIVELLO (SCRITTA)**



CCIS 1909

CAMERA DI COMMERCIO  
ITALIANA PER LA SVIZZERA



## 2° LIVELLO (GEOGRAFIA VITIVINICOLA)

---

**SABATO 05 febbraio 2022 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)**

**1ª lezione: Italia – parte 1 (Nord-ovest, Nord-est, Centro)**

**2ª lezione: Italia – parte 2 (Sud e isole)**

Cenni storici riferiti alla diffusione del vino. Vitigni e vini: ampelografia, legislazione e denominazioni IGT, DOC, DOCG. Analisi organolettica di alcuni vini dei vari paesi

---

**SABATO 12 marzo 2022 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)**

**3ª lezione: Spagna e Portogallo**

**4ª lezione: Germania**

**5ª lezione: Austria**

**6ª lezione: Resto del mondo (Sudafrica, Australia, Nuova Zelanda, Cile)**

Cenni storici riferiti alla diffusione del vino. Vitigni e vini: ampelografia, legislazione e denominazioni IGT, DOC, DOCG. Analisi organolettica di alcuni vini dei vari paesi

---

**SABATO 09 aprile 2022 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)**

**7ª lezione: Francia – parte 1**

**8ª lezione: Francia – parte 2**

**9ª lezione: Svizzera**

**10ª lezione: Paesi emergenti (Ungheria, Romania, Grecia, ecc.)**

Cenni storici riferiti alla diffusione del vino. Vitigni e vini: ampelografia, legislazione e denominazioni IGT, DOC, DOCG. Analisi organolettica di alcuni vini dei vari paesi

---

**SABATO 14 maggio 2022 (dalle ore 9:15 alle ore 13:00 ca.)**

**11ª lezione: Il sommelier**

Il servizio, psicologia e galateo, la decantazione del vino

**PROVA DI AUTOVALUTAZIONE INTERMEDIA 2° LIVELLO (SCRITTA)**

### 3° LIVELLO (ABBINAMENTO CIBO-VINI)

---

#### SABATO 24 settembre 2022 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)

##### 1ª lezione: Principi alimentari e nutritivi

Menzione di dietetica, fisiologia della digestione, tecniche di cottura, mutazioni dovute alla cottura e alla conservazione

##### 2ª lezione: Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

L'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino, tecnica per un abbinamento armonico dei componenti del cibo e del vino: scheda grafica, scala dei valori del vino, scala dei valori del cibo, terminologia

##### 3ª lezione: Uova e salse

Prova pratica per il riconoscimento dei diversi sapori, utilizzo in cucina e classificazione delle salse

##### 4ª lezione: Condimenti ed erbe aromatiche

Classificazione degli oli e degli aceti, il burro e altri condimenti grassi

##### 5ª lezione: Funghi e tartufi

Classificazione e produzione

---

#### SABATO 08 ottobre 2022 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)

##### 6ª lezione: Prodotti ittici

Pesci, crostacei e molluschi, composizione e classificazione, caratteristiche organolettiche

##### 7ª lezione: Carni e selvaggina

Composizione e classificazione

##### 8ª lezione: Salumi

Classificazione e produzione

##### 9ª lezione: Cereali e derivati

Il riso e altri cereali, pane, pasta, mais e polenta

---

#### SABATO 12 novembre 2022 (dalle ore 9:15 alle ore 17:00)

##### 10ª lezione, Formaggi

Cenni sulla composizione e conservazione

##### 11ª lezione, Cioccolato, dessert e pasticceria

Le principali paste di base, la pasticceria fresca e secca, i dolci al cioccolato

##### 12ª lezione: Servizio dei vini

Il corretto servizio del vino e la sua decantazione, conoscenza dei bicchieri e degli accessori

---

#### SABATO 03 dicembre 2022 (dalle ore 9:00 alle ore 12:00)

##### ESAMI FINALI SCRITTI

---

#### SABATO gennaio 2023

**ESAMI ORALI E PRATICI (su convocazione).** Gli orari di convocazione di ciascun candidato verranno comunicati in seguito.