



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2026

CORSO DI FORMAZIONE SOMMELIER I

Aggiornamento: 22 gennaio 2026

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO I	DATA
1. Presentazione dell'associazione e del corso. Cenni storici sulla civiltà del vino. Fondamenti di fisiologia e analisi organolettica. Introduzione alla degustazione.	<i>Martedì 31 marzo 2026</i>
2. Terminologia e tecnica della degustazione. Analisi visiva, olfattiva, gustativa e tattile. Laboratori di degustazione.	<i>Martedì 7 aprile 2026</i>
3. I principali sistemi di vinificazione.	<i>Martedì 14 aprile 2026</i>
4. Vini speciali; gli spumanti, analisi ed approfondimento.	<i>Martedì 21 aprile 2026</i>
5. La viticoltura. Vitigni autoctoni e vitigni tradizionali.	<i>Martedì 28 aprile 2026</i>
6. Tecniche di servizio e attrezzature del sommelier.	<i>Martedì 5 maggio 2026</i>
7. Visita azienda vitivinicola.	<i>Sabato 9 maggio 2026</i>
8. Vini Naturali, Biologici e Biodinamici.	<i>Martedì 12 maggio 2026</i>
9. Legislazione vitivinicola: classificazione dei vini ed etichettatura.	<i>Martedì 19 maggio 2026</i>
10. La Birra: classificazione e tipologie.	<i>Martedì 26 maggio 2026</i>
11. Vini speciali: liquorosi ed aromatizzati.	<i>Mercoledì 3 giugno 2026</i>
12. Il sommelier: la storia, la professione e le funzioni. Introduzione alle tecniche di servizio: tecniche di apertura, presentazione e servizio dei vini.	<i>Martedì 9 giugno 2026</i>
13. Incontro conclusivo: test scritto con domande chiuse ed aperte.	<i>Martedì 16 giugno 2026</i>

NB: *IL CALENDARIO POTRA' SUBIRE VARIAZIONI*



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2026
CORSO DI FORMAZIONE SOMMELIER II

Aggiornamento: 22 gennaio 2026

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO II	DATA
1. L'enografia italiana: Lombardia e Trentino Alto Adige.	<i>Martedì 15 settembre 2026</i>
2. L'enografia italiana: Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna.	<i>Martedì 22 settembre 2026</i>
3. L'enografia italiana: Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria.	<i>Martedì 29 settembre 2026</i>
4. L'enografia italiana: Barolo e Barbaresco.	<i>Martedì 6 ottobre 2026</i>
5. L'enografia italiana: Toscana.	<i>Martedì 13 ottobre 2026</i>
6. L'enografia italiana: Umbria, Marche e Lazio.	<i>Martedì 20 ottobre 2026</i>
7. L'enografia italiana: Abruzzo, Molise, Campania e Basilicata.	<i>Martedì 27 ottobre 2026</i>
8. L'enografia italiana: Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.	<i>Martedì 3 novembre 2026</i>
9. Enografia e viticoltura in Francia: Champagne, Borgogna, Loira.	<i>Martedì 10 novembre 2026</i>
10. Enografia e viticoltura in Francia: Bordeaux e resto del territorio.	<i>Martedì 17 novembre 2026</i>
11. Enografia europea: Spagna, Portogallo.	<i>Martedì 24 novembre 2026</i>
12. Enografia europea: Svizzera, Germania, Austria, Ungheria e Romania.	<i>Martedì 1 dicembre 2026</i>
13. Enologia nel resto del mondo I.	<i>Mercoledì 9 dicembre 2026</i>
14. Enologia nel resto del mondo II.	<i>Martedì 15 dicembre 2026</i>
15. Incontro conclusivo: test scritto con domande chiuse ed aperte.	<i>Martedì 22 dicembre 2026</i>



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2026
CORSO DI FORMAZIONE SOMMELIER III

Aggiornamento: 22 gennaio 2026

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO III	DATA
1. Abbinamento cibo-vino. Tecniche di abbinamento ed analisi sensoriale.	<i>Martedì 12 gennaio 2026</i>
2. I condimenti: olio, burro, aceto balsamico, spezie e salse.	<i>Martedì 19 gennaio 2026</i>
3. Abbinamento: le carni.	<i>Martedì 26 gennaio 2026</i>
4. Abbinamento: formaggi, salumi.	<i>Martedì 2 febbraio 2026</i>
5. Abbinamento: il pesce.	<i>Martedì 9 febbraio 2026</i>
6. Abbinamento: dolci e cioccolato.	<i>Martedì 16 febbraio 2026</i>
7. Abbinamento: la cucina ed i vini del Lazio.	<i>Martedì 23 febbraio 2026</i>
8. I distillati, i liquori e le bevande nervine.	<i>Martedì 2 marzo 2026</i>
9. Storia della gastronomia. Galateo della tavola.	<i>Martedì 9 marzo 2026</i>
10. La Cantina: gestione acquisti e stoccaggi. Nozioni di marketing. Formazione del prezzo. Redazione di una carta dei vini e di un menu.	<i>Martedì 16 marzo 2026</i>
11. Comunicazione e critica enogastronomica: strategie, tecniche di redazione e narrazione del vino e social media.	<i>Martedì 23 marzo 2026</i>
12. Incontro finale: esame con test scritto ed esame orale su tutto il programma del corso, degustazione individuale di un vino coperto, colloquio orale e presentazione di una carta dei vini.	<i>Martedì 30 marzo 2026</i>