

Corso Sommelier di Vino Online

Un viaggio sensoriale con metodo internazionale



8 Moduli Online
1 ora di Private Tutoring

Da completare in autonomia.
Contenuti disponibili per 1 anno. Private tutoring prenotabile direttamente online.



24 Campioni

Vini fermi, spumanti, dolci e fortificati per un'esperienza completa, con focus focus internazionale.



Approccio Internazionale

Un metodo semplificato, basato sull'approccio anglosassone alla degustazione

Docente

Irina Mihailenko DipWSET (WSET L4 Diploma in Wines, London School), Sommelier Professionista e Degustatrice Ufficiale AIS, FISAR, SSA Certified Sake Sommelier, Educator certificata da diverse regioni vitivinicole con vent'anni di esperienza internazionale nel business del vino. Garantisce un percorso strutturato, supportato da tutoring per agevolare l'esperienza.

Cosa Include

- 8 lezioni online in autonomia
- 1 ora di Private Tutoring
- 24 campioni di assaggio
- Supporto via email e WhatsApp
- Certificazione finale

Programma delle Sessioni

01	02	03
Produzione e regioni principali Introduzione alla viticoltura, metodi di produzione, ai paesi e regioni principali italiani e nel mondo	Introduzione alla Degustazione Valutazione per tipologia, struttura, equilibrio, qualità e stato evolutivo. Focus su principali vitigni e stili.	Vini Bianchi Vitigni Aromatici e Neutri Metodi di produzione, stili e regioni principali. Include la degustazione di 6 campioni da 200 a 375 ml
04	05	06
Rossi e Rosati Metodi di produzione, stili e regioni principali. Include la degustazione di 6 campioni da 200 a 375 ml	Vini Spumanti Metodi di produzione, stili e regioni principali. Include la degustazione di 5 campioni da 200 ml	Vini Fortificati e Dolci Metodi di produzione, stili e regioni principali. Include la degustazione di 7 campioni da 50 ml
07	08	
La cantina, il servizio, a lista dei vini Organizzazione della cantina e del servizio	Principi di abbinamento L'arte di abbinare il vino al cibo e non solo.	

€390

Prezzo Completo

IVA e spedizione gratuiti (in UE)

1

Anno di Accesso

Contenuti disponibili per 12 mesi

75%

Quiz Finale

Percentuale di successo per il pass

A Chi è Dedicato

Corso Sommelier online è pensato per appassionati e professionisti del settore che desiderano apprendere le fasi della produzione del vino dalla vigna all'imbottigliamento, le tecniche di degustazione secondo gli standard nazionali e internazionali, affinare la percezione sensoriale e padroneggiare il servizio, la gestione della cantina, la creazione della carta dei vini, le tecniche di vendita e dell'abbinamento. Non serve esperienza pregressa. Basato su un metodo riconosciuto internazionalmente, il corso ti accompagna passo passo tra viticoltura, enologia, tecniche di degustazione, vini fermi, spumanti, dolci e fortificati, oltre ai moduli su ruolo, servizio e vendita, sviluppando un linguaggio comune e un approccio che unisce rigore e passione.

Acquista il Corso