



Il Vino Italiano: Cultura, Degustazione e Territori

Per l'anno 2026-27, Sommelitaly-Brussels Wine Society ha il piacere di organizzare, in partenariato con l'Istituto Italiano di Cultura di Bruxelles, un Corso sul Vino.

Il corso comprende una serie di incontri dedicati alla **tecnica di degustazione** e ai principali aspetti vitivinicoli ed enologici dei vini italiani in relazione alle **rispettive regioni di appartenenza**.

Viene proposto un percorso completo ed estremamente affascinante che permetterà di scoprire e approfondire la conoscenza di molteplici aspetti legati al vino: dai vitigni alla viticoltura, dalle tecniche di vinificazione all'acquisizione di un approccio consapevole alla degustazione. Particolare attenzione sarà inoltre dedicata ai principi **dell'abbinamento cibo-vino**, elemento fondamentale della formazione sommelier, attraverso l'analisi delle armonie tra caratteristiche organolettiche dei vini e preparazioni gastronomiche della tradizione italiana, **accompagnate da assaggi di piatti e specialità regionali**.

Il corso consentirà infine di comprendere le specificità enologiche, culturali e gastronomiche di ogni regione italiana, offrendo una visione ampia e approfondita del patrimonio vitivinicolo nazionale.

Il corso, con cadenza quindicinale, è diviso in due parti, ognuna di 7 incontri. La prima parte, che si svolgerà **da ottobre 2026 a gennaio 2027**, verterà sulla viticoltura, vinificazione, sui vini spumante e sulle regioni del nord-Italia.

La seconda parte da febbraio a maggio 2027, sempre di 7 incontri si concentrerà sulle regioni del centro e del sud-Italia. All'inizio di questa seconda tranche del corso, si terrà una prima lezione riassuntiva degli aspetti principali di viticoltura e vinificazione per permettere di partecipare anche a chi non fosse stato presente alla prima parte del corso.

File rouge del corso sin dalle prime lezioni, naturalmente, sarà la **degustazione**. In ogni incontro saranno degustati 3-4 vini relativi al tema della lezione. Verranno inoltre condivisi costantemente i principi dell'abbinamento cibo-vino.

Gli incontri sono aperti a tutti, senza bisogno di esperienza pregressa nel mondo del vino.

Per la seconda parte, le iscrizioni verranno aperte a fine 2026.

È possibile partecipare anche ad una parte soltanto del corso, anche se naturalmente, si consiglia vivamente di partecipare sin dall'inizio per avere piena conoscenza di tutti gli aspetti del corso.

Le lezioni – che saranno in italiano (con sintesi in francese e inglese, su richiesta) - **si terranno di**





lunedì dalle 18:30 alle 20:30 nelle seguenti date – Prima parte (per la seconda parte le date saranno comunicate al momento delle iscrizioni, ovvero a fine 2026):

21 settembre 2026 - 1° lezione: Viticoltura; Servizio; Introduzione alla degustazione: 3 vini

5 ottobre - 2° lezione: Vinificazione di vini bianchi, rossi, rosé - Degustazione 3 vini

19 ottobre - 3° lezione: Vini spumanti - Degustazione di 3 vini spumanti

16 novembre - 4° lezione: Vini liquorosi (Porto, Sherry, Madeira, Marsala) e vini dolci (Passiti, Vendemmia Tardiva, Botrytis, Eiswein) - Degustazione di 4 vini.

30 novembre - 5° lez: Piemonte e V. d'Aosta - Degustazione di 4 vini

14 dicembre - 6° lez: Lombardia, Liguria, Trentino AA - Degustazione di 4 vini

11 gennaio 2027 - 7° lez: Veneto, Friuli VG - Degustazione di 4 vini

Costo di partecipazione: **300€ per le 7 sessioni** (10% di sconto per aventi diritto; vedere il [regolamento](#))

Sommelitaly - Brussels Wine Society, è un'associazione senza scopo di lucro - asbl di diritto belga che da molti anni promuove la cultura del vino ed organizza corsi ed attività legate al vino in Belgio.

Vi aspettiamo per un'esperienza sensoriale e culturale indimenticabile!



