



# Fondazione Italiana Sommelier Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana n° 975 del 26 Febbraio 2014

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale

Seconda Parte Sessione Pomeridiana 15:30 - 17:45 – Borgo Egnazia

<b>DATE E RELATORI</b>	<b>TEMI DELLE LEZIONI</b>	<b>DEGUSTAZIONI</b>	<b>TEMI DEGLI INTERMEZZI</b>	<b>ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI</b>
07/11/2016 Giovanni Lai	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
08/11/2016 Giovanni Lai	2. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
14/11/2016 Giovanni Lai	3. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
17/11/2016 Daniela Scrobogna	4. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
23/11/2016 Daniela Scrobogna	5. Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
24/11/2016 Daniela Scrobogna	6. Toscana	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
05/12/2016 Paolo Scarnecchia	7. Marche e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
06/12/2016 Paolo Scarnecchia	8. Lazio	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter	Nocciole, mandorle, noci
12/12/2016 Antonella Anselmo	9. Abruzzo, Molise Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana



# Fondazione Italiana Sommelier Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana n° 975 del 26 Febbraio 2014

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale

Seconda Parte Sessione Pomeridiana 15:30 - 17:45 – Borgo Egnazia

<b>DATE E RELATORI</b>	<b>TEMI DELLE LEZIONI</b>	<b>DEGUSTAZIONI</b>	<b>TEMI DEGLI INTERMEZZI</b>	<b>ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI</b>
13/12/2016 Antonella Anselmo	10. Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
09/01/2017 Luca Giovannucci	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
10/01/2017 Luca Giovannucci	12. La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13/01/2017 Paolo Lauciani	13. La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
25/01/2017 Giuliano Lemme	14. La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima parte</i>	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
26/01/2017 Giuliano Lemme	15. La Vitivinicoltura in Francia <i>Seconda parte</i>	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
30/01/2017 Chiara Delfine  Giuseppe Cupertino	16. Approfondimento dei temi trattati	Tre vini delle regioni trattate		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia

augura a tutti i partecipanti un buon corso, certo dell'impegno e del lavoro profuso per la ottimale realizzazione dello stesso.