



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Foggia

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|------------------------------------|--|---|---|---|
| 16/01/2017 Sara Tosti | 1. Vitivinicoltura | Un vino della Regione | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, mela cotogna |
| 23/01/2017 Sara Tosti | 2. Enologia; La produzione del vino | Vino bianco, rosato, rosso | Dalla comanda al servizio dei vini | Banane, ananas, papaia |
| 30/01/2017 Sara Tosti | 3. Enologia; I componenti del vino. Comunicazione elettronica del vino | Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso | Precedenze a tavola | Essenze di glicine, acacia, sambuco |
| 05/02/2017 Francesco Rutigliano | 4. Visita ad un'Azienda vitivinicola | Assaggio di vini in cantina | | |
| 06/02/2017 Alessia Borrelli | 5. Tecniche della degustazione Esame Visivo | Vino rosso giovane e Vino rosso maturo | Gli attrezzi del Sommelier | Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe |
| 13/02/2017 Alessia Borrelli | 6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo | Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo | Il Tastevin | Lampone, fragola, amarena, pesca |
| 20/02/2017 Alessia Borrelli | 7. Tecniche della degustazione Esame Gustativo | Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido, e tannino. Vino Campione | I bicchieri da degustazione, i bicchieri a tavola | Erba, timo, salvia |
| 27/02/2017 Chiara Delfino | 8. Vini Spumanti | Spumanti Metodo Charnat e Metodo Classico, Champagne | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crostadi pane, lievito |



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Foggia

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|--|--|---|--|---|
| 06/03/2017 Teresa Santoro | 9. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati | Vino passito, Sherry e Vermouth | Come portare un vino alla giusta temperatura | Albicocca secca, uva passa, mandorle |
| 13/03/2017 Giuliano Lemme | 10. Legislazione ed Enografia Nazionale | Vino IGT, DOC, DOCG | I bicchieri: volume e forma | Pietra focaia, grafite |
| 20/03/2017 Daniele Rigillo | 11. Enografia Internazionale | Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo | Le bottiglie | Caffè, cacao |
| 27/03/2017 Luca Giovannucci | 12. La Birra | Quattro tipologie di Birra | La cantina ottimale | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 03/04/2017 Luca Giovannucci | 13. Distillati, liquori nazionali ed esteri | Grappa, cognac, whisky, rum | Divisa da lavoro | Zucchero, miele, vaniglia |
| 15/05/2017 Delfine Chiara | 14. Le funzioni del Sommelier | Vino Campione | | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta |
| 08/05/2017 Delfine Chiara | 15. Enogastronom ia Tecnica dell' abbinamento | Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo | Successione dei vini a tavola, temperature di servizio | Confetture varie |
| 22/05/2017 Delfine Chiara/Giusepp e Cupertino | 16. Approfondime nto dei temi trattati | Degustazioni per esercitazione | | Riconoscimento di vari elementi |

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia
e Giovanni Semerano Delegato Brindisi e Valle d'Itria Fondazione Italiana Sommelier Puglia

augurano un'ottima riuscita ed il miglior svolgimento possibile dell'intero progetto di studi.

Buon Corso!