



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 – Borgo Egnazia

PRIMA PARTE ore 20,00 – 22,15

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 13/03/2017 | 1. Presentazione del Corso | Spumante Metodo Classico | | Rose |
| 20/03/2017 Sara Tosti | 2. Vitivinicoltura | Un vino della Regione | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, mela cotogna |
| 29/03/2017 Sara Tosti | 3. Enologia; La produzione del vino | Vino bianco, rosato, rosso | Dalla comanda al servizio dei vini | Banane, ananas, papaia |
| 08/05/2017 Sara Tosti | 4. 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 |
| 15/05/2017 Giuseppe Cupertino | 5. Visita ad un'Azienda vitivinicola | Assaggio di vini in cantina | | |
| 22/05/2017 Giovanni Lai | 6. Tecniche della degustazione Esame Visivo | Vino rosso giovane e Vino rosso maturo | Gli attrezzi del Sommelier | Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe |
| 29/05/2017 Giovanni Lai | 7. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo | Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo | Il Tastevin | Lampone, fragola, amarena, pesca |
| 04/10/2017 Luca Busca | 8. 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 |
| 11/10/2017 Luca Busca | 9. Vini Spumanti | Spumanti Metodo Charnat e Metodo Classico, Champagne | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crosta di 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 – Borgo Egnazia

PRIMA PARTE ore 20,00 – 22,15

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 16/10/2017 Borrelli Alessia | 10. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati | Vino passito, Sherry e Vermouth | Come portare un vino alla giusta temperatura | Albicocca secca, uva passa, mandorle |
| 20/10/2017 D'Alessandro Raul | 11. Legislazione ed Enografia Nazionale | Vino IGT, DOC, DOCG | I bicchieri: volume e forma | Pietra focaia, grafite |
| 23/10/2017 Daniele Maestri | 12. Enografia Internazionale | Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo | Le bottiglie | Caffè, cacao |
| 24/10/2017 Daniele Maestri | 13. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento | Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo | Successione dei vini a tavola, temperature di servizio | Confetture varie |
| 06/11/2017 Luca Busca | 14. Distillati, liquori nazionali ed esteri | Grappa, cognac, whisky, rum | Divisa da lavoro | Zucchero, miele, vaniglia |
| 20/11/2017 Luca Busca | 15. Le funzioni del Sommelier | Vino Campione | | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta |
| 24/11/2017 Paolo Lauciani | 16. La Birra | Quattro tipologie di Birra | La cantina ottimale | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 27/11/2017 Cupertino Delfine | 17. 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!