



## Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale Prima Parte Sessione Serale 20.30 - 22.30 - 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>
06/02/2018 CUPERTINO	1. Presentazione e Vitivinicoltura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
12/02/2017 BORRELLI	2. Enologia; La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
19/02/2018 MAESTRI	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
25/02/2018	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
26/02/2018 D'ALESSANDRO	5. Tecniche della degustazione <b>Esame Visivo</b>	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
05/03/2018 D'ALESSANDRO	6. Tecniche della degustazione <b>Esame Olfattivo</b>	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
12/03/2018 D'ALESSANDRO	7. Tecniche della degustazione <b>Esame Gustativo</b>	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido, e tannino. Vino Campione	I bicchieri da degustazione, i bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia



## Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

19/03/2018 MENENTI	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
26/03/2018 MENENTI	9. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
03/04/2018 SCARNECCHIA	10. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
09/04/2018 SCARNECCHIA	11. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
23/04/2018 BUSATO	12. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
02/05/2018 BUSATO	13. Distillati, liquori nazionali ed esteri	Grappa, cognac, whisky, rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
07/05/2018 TOSTI	14. Enogastronomi a Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
15/05/2018 BUSATO	15. Le funzioni del Sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
21/05/2018 <b>Giuseppe Cupertino</b>	16. Approfondimen to dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia  
augura un'ottima riuscita

ed il miglior svolgimento possibile dell'intero progetto di studi.

**Buon Corso!**