



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana



Fondazione Italiana Sommelier

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 a Borgo Egnazia
Prima Parte orario unico dalle 20:00 alle 22:30

Presentazione Corso 21 Gennaio 2018

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
06/02/2018 Daniele Maestri	1. Vitivinicoltura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
12/02/2018 Alessia Borrelli	2. Enologia; La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
19/02/2018 Daniele 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 Giovanni Semerano	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
26/02/2018 Raul D'Alessandro	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
05/03/2018 Raul D'Alessandro	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

12/03/2018 Raul D'Alessandro	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
19/03/2018 Mariacarla 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 Mariacarla 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 Paolo Scarnecchia	10. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
09/04/2018 Paolo Scarnecchia	11. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
23/04/2018 Filippo Busato	12. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
02/05/2018 Filippo Busato	13. Distillati, liquori nazionali ed esteri	Grappa, cognac, whisky, rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
07/05/2018 Sara Tosti	14. Enogastronomi a Tecnica dell'abbinament o	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
15/05/2018 Filippo Busato	15. Le funzioni del Sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
21/05/2018 Giuseppe Cupertino	16. Approfondimen to dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia
e Giovanni Semerano Vicepresidente per Fondazione Italiana Sommelier Puglia
augurano un'ottima riuscita ed il miglior svolgimento possibile dell'intero progetto di studi.

Buon Corso!