



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

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
25/01/2018 Filippo Busato	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
07/02/2018 Daniele Maestri	2. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
15/02/2018 Alessia Borrelli	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
20/02/2018 Daniele Maestri	4. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
27/02/2018 Raul D'Alessandro	5. Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
06/03/2018 Raul D'Alessandro	6. Toscana	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
13/03/2018 Raul D'Alessandro	7. Marche e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
20/03/2018 Mariachiara Menenti	8. Lazio, Calabria Basilicata	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter	Nocciole, mandorle, noci
27/03/2018 Mariachiara Menenti	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 a Borgo Egnazia Seconda Parte orario unico dalle 20:00 alle 22:30

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
04/04/2018 Paolo Scarnecchia	10. Puglia	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
10/04/2018 Paolo Scarnecchia	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
24/04/2018 Filippo Busato	12. Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
03/05/2018 Filippo Busato	13. Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
08/05/2018 Sara Tosti	14. Vitivinicoltura in Francia <i>Prima parte</i>	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
09/05/2018 Sara Tosti	15. Vitivinicoltura in Francia <i>Seconda parte</i>	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
14/05/2018 Giuseppe Cupertino	16. Approfondimento dei temi trattati	Tre vini delle regioni trattate		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia e

Giovanni Semerano Vicepresidente

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