



Calendario del 1° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - 1° Parte La Locanda di Beatrice - Corato

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
02/02/2017 Giuseppe Cupertino	1. Presentazione del Corso. La figura del Sommelier	Spumante metodo classico		Rose
09/02/2017 Lorenza Scianna	2. Vitivinicoltura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
10/02/2017 Lorenza Scianna	3. Enologia. La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
16/02/2017 Lorenza Scianna	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
17/02/2017 Roberta Begossi	5. Tecnica della degustazione. Esame visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
23/02/2017 Roberta Begossi	6. Tecnica della degustazione. Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
24/02/2017 Roberta Begossi	7. Tecnica 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
02/03/2017 Roberto Greco	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito



Calendario del 1° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - 1° Parte La Locanda di Beatrice - Corato

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
03/03/2017 Roberto Greco	9. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
04/03/2017 Silvano Alicino	10. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in Cantina		
09/03/2017 Gabriele Di Blasio	11. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
10/03/2017 Gabriele Di Blasio	12. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
16/03/2017 Luca Giovannucci	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
17/03/2017 Luca Giovannucci	14. Distillati, liquori nazionali ed esteri	Grappa, Cognac, Whisky, Rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
23/03/2017 Chiara Delfine	15. Enogastronomia. Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
24/03/2017 Teresa Santoro	16. Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
30/03/2017 Giuseppe Cupertino - Chiara Delfine	17. Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino, Presidente Regionale della Fondazione Italiana Sommelier | Puglia e Silvano Alicino, Fiduciario della Delegazione Terre di Federico, formulano nei vostri confronti i migliori auspici di successo per l'intero percorso di studi.