



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 Prima Parte Sessione Serale 20.00 - 22.30 – Manduria

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|----------------------------------|--|--|---|---|
| 11/02/2018 Giuseppe Cupertino | 1. Presentazione | | | |
| 19/02/2018 SCARNECCHIA | 2. Vitivinicoltura | Un vino della Regione | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, mela cotogna |
| 26/02/2017 MAESTRI | 3. Enologia; La produzione del vino | Vino bianco, rosato, rosso | Dalla comanda al servizio dei vini | Banane, ananas, papaia |
| 05/03/2018 MENENTI | 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 |
| | 5. Visita ad un'Azienda vitivinicola | Assaggio di vini in cantina | | |
| 12/03/2018 BUSATO | 6. Tecniche della degustazione Esame Visivo | Vino rosso giovane e Vino rosso maturo | Gli attrezzi del Sommelier | Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe |
| 19/03/2018 TOSTI | 7. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo | Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo | Il Tastevin | Lampone, fragola, amarena, pesca |
| 26/03/2018 BUSATO | 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 |



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 Prima Parte Sessione Serale 20.00 - 22.30 – Manduria

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|----------------------------|--|--|--|---|
| 09/04/2018 BORRELLI | 9. Vini Spumanti | Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crosta di pane, lievito |
| 23/04/2018 BORRELLI | 10. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati | Vino passito, Sherry e Vermouth | Come portare un vino alla giusta temperatura | Albicocca secca, uva passa, mandorle |
| 30/04/2018 MAESTRI | 11. Legislazione ed Enografia Nazionale | Vino IGT, DOC, DOCG | I bicchieri: volume e forma | Pietra focaia, grafite |
| 07/05/2018 D'ALESSANDRO | 12. Enografia Internazionale | Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo | Le bottiglie | Caffè, cacao |
| 14/05/2018 SCARNECCHIA | 13. La Birra | Quattro tipologie di Birra | La cantina ottimale | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 21/05/2018 D'ALESSANDRO | 14. Distillati, liquori nazionali ed esteri | Grappa, cognac, whisky, rum | Divisa da lavoro | Zucchero, miele, vaniglia |
| 28/05/2018 TOSTI | 15. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento | Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo | Successione dei vini a tavola, temperature di servizio | Confetture varie |
| 04/06/2018 MENENTI | 16. Le funzioni del Sommelier | Vino Campione | | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta |
| Giuseppe Cupertino | 17. Approfondimento dei temi trattati | Degustazioni per esercitazione | | Riconoscimento di vari elementi |

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia augura a tutti i partecipanti un buon corso, certo dell'impegno e del lavoro profuso per la ottimale realizzazione dello stesso.