



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 – Borgo Egnazia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
18/03/2015 Giuseppe Cupertino	1. Presentazione Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
19/03/2015 Giovanni Lai	2. Vitivinicoltura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
20/03/2015 Giovanni Lai	3. Enologia La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
27/03/2015 Giovanni Lai	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
28/03/2015 Giuseppe Cupertino	5. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
30/03/2015 Daniela Scrobogna	6. Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
31/03/2015 Daniela Scrobogna	7. Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
02/04/2015 Daniela Scrobogna	8. 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
13/04/2015 Luciano Mallozzi	9. Vini spumanti	Spumanti Metodo Charnat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito



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 – Borgo Egnazia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
14/04/2015 Luciano Mallozzi	10. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati,	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
20/04/2015 Giuliano Lemme	11. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
21/04/2015 Giuliano Lemme	12. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
27/04/2015 Giovanni Lai	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
28/04/2015 Giovanni Lai	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac, Whisky, Rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
04/05/2015 Enzo Scivetti	15. Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
11/05/2015 Alessia Borrelli	16. Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
12/05/2015 Alessia Borrelli	17. Approfondimento 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!