



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

1° Corso Lecce Hotel President orario unico dalle 20:15 alle 22:30

Presentazione Corso 31 OTTOBRE 2016

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
07/11/2016 Giovanni Lai	1. Vitivinicoltura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
08/11/2016 Giovanni Lai	2. Enologia; La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
14/11/2016 Giovanni Lai	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
.././..... Rosario Calcagnile	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
17/11/2016 Daniela Scrobogna	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
23/11/2016 Daniela Scrobogna	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
24/11/2016 Daniela Scrobogna	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
05/12/2016 Paolo Scarneccia	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat 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

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

06/12/2016 Paolo Scarnecchia	9. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
12/12/2016 Antonella Anselmo	10. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
13/12/2016 Antonella Anselmo	11. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
09/01/2017 Luca Giovannucci	12. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
10/01/2017 Luca Giovannucci	13. Distillati, liquori nazionali ed esteri	Grappa, cognac, whisky, rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
13/01/2017 Paolo Lauciani	14. Enogastronom ia Tecnica dell'abbiname nto	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
23/01/2017 Chiara Delfine	15. Le funzioni del Sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
24/01/2017 Giuseppe Cupertino/ Chiara Delfine	16. Approfondime nto dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia e Rosario Calcagnile Delegato Lecce per Fondazione Italiana Sommelier Puglia augurano un'ottima riuscita ed il miglior svolgimento possibile dell'intero progetto di studi.

Buon Corso!