



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 – Hotel President - Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
07/03/2017 Giovanni Lai	1. Teoria e tecnica della degustazione scheda a punteggio	Un vino campione coperto Bino bianco		Pomodori peperoni verdi basilico
08/03/2017 Giovanni Lai	2. Valle d'Aosta/Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La decantazione	Viola goudron sottobosco
13/03/2017 Mariaclara Menenti	3. Lombardia/Trentino	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place	Varie tipologie di legni
14/03/2017 Mariaclara Menenti	4. Veneto Friuli	Tre vini delle regioni trattate	Bicchieri da spumante	Camomilla ginestra e rosa
20/03/2017 Roberta Begossi	5. Liguria ed Emilia	Tre vini delle regioni trattate	Bicchieri da vino bianco	Tabacco cuoio pelliccia
21/03/2017 Roberta Begossi	6. Toscana	Tre vini delle regioni trattate	Bicchieri da vini rosati e rossi	Vino ossidato e vino accente
27/03/2017 Teresa Santoro	7. Marche Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Bicchieri da vini dolci	Pompelmo cedro limone
28/03/2017 Teresa Santoro	8. Lazio Basilicata Calabria	Tre vini delle regioni trattate	Bottiglie caraffe e decanter	Nocciole mandorle noci



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 – Hotel President - Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
06/04/2017 Chiara Delfine	9. Puglia	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda e fiori misti
02/05/2017 Mariaclara Mementi	10. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere una etichetta italiana	Vino con solforosa vino feccioso
08/05/2017 Luciano Mallozzi	11. Viticoltura Europa	Tre vini delle regioni trattate	La cantina del giorno	Fiori d'acacia zagare tiglio
09/05/2017 Massimo Billetto	12. Viticoltura Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Prugne amarene arance
12/05/2017 Paolo Scarnecchia	13. Abruzzo Molise Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano rosmarino maggiorana
15/05/2017 Paolo Scarnecchia	14. Francia 1	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un etichetta francese	Cipria caramella vaniglia
16/05/2017 Paolo Scarnecchia	15. Francia 2	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api lucido per mobili tappi di sughero
22/05/2017 Delfine/Cupertino	16. Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia
e Rosario Calcagnile Delegato Lecce Fondazione Italiana Sommelier Puglia

augurano un'ottima riuscita ed il miglior svolgimento possibile dell'intero progetto di studi.

Buon Corso!