



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Terzo Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Hotel President

PRIMA PARTE ore 20,00 – 22,15

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
31/10/2017 Cupertino	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
21/11/2017 D'Alessandro	2. Vitivinicoltura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
28/11/2017 D'Alessandro	3. Enologia; La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
07/12/2017 Maestri	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		
15/12/2017 D'Alessandro	6. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
16/01/2018 Maestri	7. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
23/01/2018 Scarnecchia	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
29/01/2018 Greco	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

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Secondo Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Hotel President

PRIMA PARTE ore 20,00 – 22,15

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
06/02/2018 Scarnecchia	10. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
13/02/2018 D'Alessandro	11. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
20/02/2018 Tosti	12. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
27/02/2018 D'Alessandro	13. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
06/03/2018 D'Alessandro	14. Distillati, liquori nazionali ed esteri	Grappa, cognac, whisky, rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
13/03/2018 D'Alessandro	15. Le funzioni del Sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
20/03/2018 D'Alessandro	16. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
27/03/2018 Cupertino	17. 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 Fondazione Italiana Sommelier Puglia

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

Buon Corso!