



Calendario del 1° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – 2° Parte La Locanda di Beatrice – Corato

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
25/10/2017 Roberta Begossi	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto, Vino bianco		Pomodorini, Peperoni verdi, Basilico
26/10/2017 Roberta Begossi	2. Valle d'Aosta, Piemonte	Tre vini delle Regioni trattate	La decantazione	Viola, goudron, sottobosco
02/11/2017 Alessia Borrelli	3. Lombardia, Trentino Alto Adige	Tre vini delle Regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
03/11/2017 Alessia Borrelli	4. Veneto, Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle Regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
08/11/2017 Filippo Busato	5. Liguria, Emilia Romagna	Tre vini delle Regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
09/11/2017 Filippo Busato	6. Toscana	Tre vini della Regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
15/11/2017 Roberta Begossi	7. Marche, Umbria	Tre vini delle Regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
16/11/2017 Chiara Delfine	8. Puglia	Tre vini della Regione trattata	Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter	Nocciole, mandorle, noci

Calendario del 1° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – 2° Parte
 La Locanda di Beatrice – Corato

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
23/11/2017 Daniele Maestri	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle Regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
24/11/2017 Daniele Maestri	10. Lazio, Basilicata, Calabria	Tre vini delle Regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
29/11/2017 Roberto Corato	11. Sicilia, Sardegna	Tre vini delle Regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
30/11/2017 Paolo Scarnecchia	12. La vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle zone trattate	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
06/12/2017 Manlio Giustiniani	13. La vitivinicoltura in Francia <i>prima parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Luppolo, caramello, rabarbaro
07/12/2017 Manlio Giustiniani	14. La vitivinicoltura in Francia <i>seconda parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
13/12/2017 Giuliano Lemme	15. La vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14/12/2017 Giuseppe Cupertino	16. Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino, Presidente Regionale della Fondazione Italiana Sommelier | Puglia e Silvano Alicino, Fiduciario della Delegazione Terre di Federico, formulano nei vostri confronti i migliori auspici di successo per l'intero percorso di studi.