



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale Seconda Parte Sessione Pomeridiana 18.00 - 20.30 – Manduria

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
18/02/2018 SCARNECCHIA	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
25/02/2018 MAESTRI	2. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
04/03/2018 MENENTI	3. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
11/03/2018 BUSATO	4. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
18/03/2018 TOSTI	5. Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
25/03/2018 BUSATO	6. Toscana	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
08/04/2018 BORRELLI	7. Marche e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
22/04/2018 BORRELLI	8. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter	Nocciole, mandorle, noci



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale Seconda Parte Sessione Pomeridiana 18.00 - 20.30 - Manduria

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
29/04/2018 MAESTRI	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
06/05/2018 D'ALESSANDRO	10. Puglia	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
13/05/2018 SCARNECCHIA	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
20/05/2018 D'ALESSANDRO	12. La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
27/05/2018 TOSTI	13. La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
03/06/2018 MENENTI	14. La Vitivinicoltura in Francia Prima parte	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
05/06/2018 MENENTI	15. La Vitivinicoltura in Francia Seconda parte	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
CUPERTINO	16. Approfondimento dei temi trattati	Tre vini delle regioni trattate		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia augura a tutti i partecipanti un buon corso, certo dell'impegno e del lavoro profuso per la ottimale realizzazione dello stesso.