



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale Seconda Parte Sessione Serale 20.00 - 22.15 – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
23/01/2018 GRECO	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
30/01/2018 BEGOSSI	2. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
06/02/2018	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
13/02/2018 MENENTI	4. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
20/02/2018 FORMATO	5. Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
27/02/2018 GRECO	6. Toscana	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
06/03/2018 SCARNECCHIA	7. Marche e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
13/03/2018 MAESTRI	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 Serale 20.00 - 22.15 – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
20/03/2018 MAESTRI	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
27/03/2018 SCARNECCHIA	10. Puglia	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
03/04/2018 MENENTI	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
10/04/2018 ANSELMO	12. La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
24/05/2018 GRECO	13. La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
03/05/2018	14. La Vitivinicoltura in Francia Prima parte	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
10/05/2018 FORMATO	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.