



# 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 – Foggia

<b>DATE E RELATORI</b>	<b>TEMI DELLE LEZIONI</b>	<b>DEGUSTAZIONI</b>	<b>TEMI DEGLI INTERMEZZI</b>	<b>ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI</b>
17/01/2017 Sara Tosti	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodori, peperoni verdi, basilico
24/01/2017 Sara Tosti	2. Valle D'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
31/01/2017 Sara Tosti	3. Lombardia, Trentino ed Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologia di legni aromatici, legno di liquirizia
07/02/2017 Alessia Borrelli	4. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchieri da spumante	Camomilla essenze di ginestra e rosa
14/02/2017 Alessia Borrelli	5. Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchieri da vino bianco	Tabacco, cuoio, pelliccia
21/02/2017 Alessia Borrelli	6. Toscana	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchieri da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
28/02/2017 Daniele Rigillo	7. Marche ed Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchieri da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
07/03/2017 Teresa Santoro	8. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bottiglie caraffe e decanter	Nocciole, mandorle e noci

<b>DATE E RELATORI</b>	<b>TEMI DELLE LEZIONI</b>	<b>DEGUSTAZIONI</b>	<b>TEMI DEGLI INTERMEZZI</b>	<b>ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI</b>
------------------------	---------------------------	---------------------	------------------------------	---



# 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 – Foggia

14/03/2017 Giuliano Lemme	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino maggiorana
21/03/2017 Chiara Delfine	10. Puglia	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
28/03/2017 Luca Giovannucci	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
04/04/2017 Luca Giovannucci	12. La viticoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La cantina del giorno, lo stoccaggio	Essenza di fiori di acacia, zagare, tiglio
09/05/2017 Luca Giovannucci	13. La viticoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confettura di prugna, amarene, arance
16/05/2017 Maglio Giustiniani	14. La viticoltura in Francia (prima parte)	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
23/05/2017 Maglio Giustiniani	15. Viticoltura Francia (seconda parte)	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
30/05/2017 Delfine Chiara/Giusepp e Cupertino	16. Approfondime nto dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia  
e Giovanni Semerano Delegato Brindisi e Valle d'Itria Fondazione Italiana Sommelier Puglia

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

Buon Corso!