



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 Prima Parte Sessione Serale 20.00 - 22.30 – Manduria

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
11/02/2018 Giuseppe Cupertino	1. Presentazione			
18/02/2018 SCARNECCHIA	2. Vitivinicoltura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
25/02/2017 MAESTRI	3. Enologia; La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
04/03/2018 MENENTI	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		
11/03/2018 BUSATO	6. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
18/03/2018 TOSTI	7. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
25/03/2018 BUSATO	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



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 Prima Parte Sessione Serale 20.00 - 22.30 – Manduria

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
08/04/2018 BORRELLI	9. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
22/04/2018 BORRELLI	10. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
29/04/2018 MAESTRI	11. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
06/05/2018 D'ALESSANDRO	12. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
13/05/2018 SCARNECCHIA	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
20/05/2018 D'ALESSANDRO	14. Distillati, liquori nazionali ed esteri	Grappa, cognac, whisky, rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
27/05/2018 TOSTI	15. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
03/06/2018 MENENTI	16. Le funzioni del Sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
21/05/2018 Giuseppe Cupertino	17. Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		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.