



# 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 19.00 - 21.30 - BARI

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
31/03/2018 Giuseppe Cupertino	1. <b>Presentazione</b>			
23/04/2018 MAESTRI	2. Vitivinicoltura	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
24/04/2018 MAESTRI	3. Enologia; La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
02/05/2018 BUSATO	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		
03/05/2018 BUSATO	6. Tecniche della degustazione <b>Esame Visivo</b>	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
07/05/2018 D'ALESSANDRO	7. Tecniche della degustazione <b>Esame Olfattivo</b>	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
08/05/2018 D'ALESSANDRO	8. Tecniche della degustazione <b>Esame Gustativo</b>	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 19.00 – 21.30- BARI

<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>
14/05/2018 MAESTRI	9. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
15/05/2018 MAESTRI	10. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
21/05/2018	11. Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
22/05/2018	12. Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
28/05/2018 TOSTI	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
29/05/2018 TOSTI	14. Distillati, liquori nazionali ed esteri	Grappa, cognac, whisky, rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
04/06/2018 BUSCA	15. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
05/06/2018 BUSCA	16. Le funzioni del Sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
11/06/2018 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.