



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte – Terre di Federico

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
23/10/2018 Cupertino	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
06/11/2018 D'Alessandro	2. Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
13/11/2018 D'Alessandro	3. Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
17/11/2018	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
20/11/2018 Busato	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
26/11/2018	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
04/12/2018 Scarnecchia	7. 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
11/12/2018 Giustiniani	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
18/12/2018 Busca	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte – **Terre di Federico**

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
08/01/2019 Businaro	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
15/01/2019 Scarnecchia	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, decanter	Noce moscata, pepe
22/01/2019 Busato	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
29/01/2019 Menenti	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
05/02/2019 Greco	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
12/02/2019 Busca	15. Marketing del vino. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
19/02/2019 Di Blasio	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
26/02/2019	17. Approfondimento dei temi trattati Olio – Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi