

**Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte –
Lecce**

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
14/11/2018 Menenti	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
21/11/2018 Borrelli	2. Puglia	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Essenze di glicine, acacia, sambuco
28/11/2018 D'Alessandro	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
05/12/2018 D'Alessandro	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
12/12/2018 Greco	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
19/12/2018 Greco	6. Liguria, Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
10/01/2019 Busato	7. Toscana	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente



**Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte –
Lecce**

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
16/01/2019 Businaro	8. Marche e Umbria	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Burro, crosta di pane, lievito
23/01/2019 Scrobogna	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
30/01/2019 Borrelli	10. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
06/02/2019 Scarnecchia	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
13/02/2019 Busato	12. La vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
20/02/2019 Scarnecchia	13. La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
27/02/2019 Menenti	14. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia

**Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte –
 Lecce**

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
06/03/2019 Menenti	15. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
13/03/2019	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Nota: nell'ambito del proprio territorio, la relativa lezione tratterà anche la gastronomia regionale