



## Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte – Borgo Egnazia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
Cupertino	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
21/11/2018 Begossi	2. Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
26/11/2018 Tosti	3. Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
03/12/2018 Busato	5. Tecniche della degustazione <b>Esame Visivo</b>	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
10/12/2018 Busca	6. Tecniche della degustazione <b>Esame Olfattivo</b>	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
17/12/2019 Busato	7. 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
14/01/2019 Busca	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
21/01/2019 Scarnecchia	9. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao



## Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte – Borgo Egnazia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
28/01/2019 Scarnecchia	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, decanter	Noce moscata, pepe
11/02/2019 Menenti	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
18/02/2019 Menenti	12. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
25/02/2019 Borrelli	13. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
4/03/2019	14. 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
11/03/2019 Borrelli	15. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
18/03/2019	16. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
	17. Approfondimento dei temi trattati Olio – Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi