



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte – Taranto

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
11/11/2018 Menenti	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo – vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
18/11/2018 Borrelli	2. Tecniche dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio EVO: elisir di lunga vita	Olio, burro, parmigiano e mortadella
25/11/2018 D'Alessandro	3. Salsa e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro Frittata con erbe aromatiche
02/12/2018 D'Alessandro	4. Olio e Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato		Formaggio con aceto balsamico tradizionale, Gnocchi con pesto alla genovese
09/12/2018 Greco	5. <i>Pasta e alimenti</i>	Vino bianco Vino rosato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buon'umore	Pasta ripiena Pasta e fagioli
16/12/2018 Greco	6. I pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
07/01/2019 Busato	7. Pane, riso e polenta	Vino Bianco Profumato Vino rosso giovane	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Riso ai quattro formaggi Polenta con sugo



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte – Taranto

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
13/01/2019 Businaro	8. Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne alla griglia con aggiunta di una salsa
20/01/2019 Di Blasi	9. Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento		Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione
27/01/2019 Borrelli	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
03/02/2019 Scarnecchia	11. Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi Radicchio brasato
10/02/2019 Busato	12. I Formaggi <i>prima parte</i>	Vino spumante Vino rosso strutturato	Grassi: Quali, quanti e perchè	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
17/02/2019 Scarnecchia	13. I Formaggi <i>seconda parte</i>	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
24/02/2019 Menenti	14. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata Dolce con la crema



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte – Taranto

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
03/03/2019 Tosti	15. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
	16. Marketing del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale		
	17. Cena con un menù completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni singola portata
	18. Verifica di apprendimenti o (per appuntamento)	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		