

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte **BARI**

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
19/10/2021	1 . Presentazione del Corso 2. Vitivinicoltura – Prima Parte	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
26/10/2021	3. Enologia – Prima Parte La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
data da definire	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
02/11/2021	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
09/11/2021	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
16/11/2021	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
23/11/2021	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
30/11/2021	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
07/12/2021	10. 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 **BARI**

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
14/12/2021	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
21/12/2021	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
11/01/2022	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
18/01/2022	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
25/01/2022	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
01/02/2022	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
08/02/2022	17. Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi