



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
13/11/2019	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
19/11/2019	2. Vitivinicoltura ed Enologia – <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
20/11/2019	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
26/11/2019	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
27/11/2019	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
04/12/2019	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
10/12/2019	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
11/12/2019	8. Puglia	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Burro, crosta di pane, lievito
17/12/2019	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
18/12/2019	10. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
14/01/2020 Busca	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
15/01/2020 Busca	12. Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno italiano	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
21/01/2020 Tosti	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
22/01/2020 Tosti	14. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
28/01/2020 Greco	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
04/02/2020 Cupertino	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