



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte Lecce c/o Hotel President

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
30/11/2020 CUPERTINO	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
07/12/2020 BORRELLI	2. Vitivinicoltura – Prima Parte	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
14/12/2020 BUSCA	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		
04/01/2021 PIRRO	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
11/01/2021 GIUSTINIANI	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
18/01/2021 BORRELLI	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
25/01/2021 COPPOLA	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
01/02/2021 BORRELLI	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte Lecce c/o Hotel President

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
08/02/2021 BOVE	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
15/02/2021 BUSCA	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
22/02/2021 BUSCA	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
01/03/2021 SCARNECCHIA	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
08/03/2021 BEGOSSI	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
15/03/2021 BORRELLI	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
22/03/2021 SCARNECCHIA	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
29/03/2021 BOVE	17. Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi