



# INIZIO DEL CORSO E ORARI

## **Inizio del Corso**

Lunedì 11 Novembre 2019

## **Mattina**

dalle 10.30 alle 13.00

## **Pomeriggio**

dalle 16.00 alle 18.30

## **Sera**

dalle 20.00 alle 22.30

*Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione.*

# DOCENTI

## **Direttore del Corso**

Franco M. Ricci

## **Docenti**

Daniela Scrobogna

Massimo Billetto

Alessia Borrelli

Nicola Di Noia

Giovanni Lai

Paolo Lauciani

Giuliano Lemme

Luciano Mallozzi

Mariaclara Menenti Savelli

Vincenzo Paolo Scarnecchia

Sara Tosti

## **Segreteria del Corso**

Francesco Facchini

Federica Gaucci

## **Servizio Sommelier**

Ubaldo Pizzingrilli



	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	<b>11/11/2019 lunedì</b> Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	<b>13/11/2019 mercoledì</b> Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	<b>20/11/2019 mercoledì</b> Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4.	<b>23/11/2019 sabato ore 8.30</b> Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	<b>27/11/2019 mercoledì</b> Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	<b>04/12/2019 mercoledì</b> Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	<b>11/12/2019 mercoledì</b> Tecnica 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
8.	<b>18/12/2019 mercoledì</b> Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	<b>08/01/2020 mercoledì</b> Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	<b>15/01/2020 mercoledì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	<b>22/01/2020 mercoledì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
12.	<b>29/01/2020 mercoledì</b> Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13.	<b>05/02/2020 mercoledì</b> La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	<b>12/02/2020 mercoledì</b> Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
15.	<b>19/02/2020 mercoledì</b> 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	Albicocche secche, uva passa, mandorle
16.	<b>26/02/2020 mercoledì</b> Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	<b>04/03/2020 mercoledì</b> Approfondimento dei temi trattati Olio - <i>Prima Parte</i>	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	<b>11/03/2020 mercoledì</b> Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	<b>18/03/2020 mercoledì</b> Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	<b>25/03/2020 mercoledì</b> Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	<b>01/04/2020 mercoledì</b> Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
5.	<b>06/04/2020 lunedì</b> Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	<b>08/04/2020 mercoledì</b> Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	<b>15/04/2020 mercoledì</b> Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	<b>29/04/2020 mercoledì</b> Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	<b>04/05/2020 lunedì</b> Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	<b>06/05/2020 mercoledì</b> Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	<b>18/05/2020 lunedì</b> Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	<b>20/05/2020 mercoledì</b> 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
13.	<b>03/06/2020 mercoledì</b> La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	<b>15/06/2020 lunedì</b> La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	<b>17/06/2020 mercoledì</b> La Vitivinicoltura in Francia <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16.	<b>24/06/2020 mercoledì</b> Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI
1.	<b>07/10/2020 mercoledì</b> Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento
2.	<b>14/10/2020 mercoledì</b> Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	
3.	<b>21/10/2020 mercoledì</b> Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito
4.	<b>28/10/2020 mercoledì</b> Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Olio EVO: elisir di lunga vita
5.	<b>04/11/2020 mercoledì</b> <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere
6.	<b>11/11/2020 mercoledì</b> <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore
7.	<b>18/11/2020 mercoledì</b> <i>Secondi Piatti</i> - I pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico
8.	<b>25/11/2020 mercoledì</b> <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti
9.	<b>30/11/2020 lunedì</b> Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perché
10.	<b>09/12/2020 mercoledì</b> Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco

PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO - VEGAN - GLUTEN FREE
Grissini, pane, olio, burro parmigiano e mortadella	Grissini Vegan, pane Kamut, olio, margarina vegetale parmigiano vegano (Jeezano Block <i>iVegan</i> ) e mortadella vegana (FelsineoVeg)
Finger food	Pane Kamut, margarina vegetale e verdure grigliate Pane Kamut, pomodori secchi e carciofini sott'olio
Speck Bottarga	Veganer Speck <i>iVegan</i> Vegan 'nduja
Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio	Parmigiano vegano (Jeezano Block <i>iVegan</i> ) con aceto balsamico tradizionale Pasta acqua e farina, fagioli con aggiunta di olio
Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape	Gnocchi con pesto realizzato con basilico, pinoli e olio Seitan alla griglia con erbe aromatiche (timo, rosmarino)
Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena	Riso ai quattro formaggi vegani: Gorgonzina, Stracchetto, Stracchetto fumé, Grattugiato vegan ( <i>iVegan</i> )
Pesce al forno con patate	Fettine di mare vegan ( <i>iVegan</i> ) con patate
Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno	Tempeh (di soia) grigliato ( <i>iVegan</i> ) Burger vegetariano
Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni	Vari assaggi: Salmone vegan ( <i>iVegan</i> ), Ricotta vegan di anacardi ( <i>iVegan</i> ), Tempeh (di soia) in umido, salsa tartufata
Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola	Salumi misti: Salame vegan ( <i>iVegan</i> ), Ham Style Slices ( <i>iVegan</i> ), Veg-Bresaola ( <i>iVegan</i> )



	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI
11.	<b>16/12/2020 mercoledì</b> Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"
12.	<b>13/01/2021 mercoledì</b> I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza
13.	<b>20/01/2021 mercoledì</b> Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	
14.	<b>27/01/2021 mercoledì</b> Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	
15.	<b>03/02/2021 mercoledì</b> Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro
16.	<b>10/02/2021 mercoledì</b> Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione
17.	<b>17/02/2021 mercoledì ore 19.00</b> Cena tecnica con un menu completo *	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata	
18.	<b>03/03/2021 mercoledì</b> Verifica di apprendimento <b>previo appuntamento</b>	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	
19.	<b>19/03/2021 venerdì</b> Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	

PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO - VEGAN - GLUTEN FREE
Uovo al tartufo Radicchio brasato	Carciofi Radicchio brasato
Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato	Panetto Violife Mozzarella ( <i>iVegan</i> ) Tofu grill speziato e aromatizzato
Crostata con la marmellata Dolce con la crema	Crostata con margarina vegetale o olio e marmellata Dolce alla crema vegan
Varie tipologie di cioccolato	Tavoletta cioccolato amaro 71% Vivani ( <i>iVegan</i> ) Tavoletta cioccolato con nocciole iChoc ( <i>iVegan</i> ) Tavoletta cioccolato mandorle e arancia iChoc ( <i>iVegan</i> )
Polpo con patate Tagliolini al limone Zuppa di fagioli Filetto alla Wellington con radicchio al forno Semifreddo alla Nocciola	Quinoa con verdure su crema di piselli (NO burro) Cavatelli con pomodorini appassiti, limone grattato, olio EVO Zuppa di fagioli senza maltagliati Burger di verdure con patate, ricoperto di speck vegan su vellutata di funghi Dolce alle mandorle

\* Nota: nell'ambito della Cena tecnica di abbinamento della 17ª lezione, è richiesto un abbigliamento elegante



## TERMINE DEL CORSO E FESTA DEI DIPLOMI

**Termine del Corso e Festa per la Consegna dei Diplomi e delle Insegne  
Venerdì 19 Marzo 2021**

Agli Allievi che avranno superato le prove di verifica del **68°** Corso per Sommelier di Roma, verrà consegnato il **Diploma con Qualificazione Professionale** di Fondazione Italiana Sommelier, il **Diploma di Sommelier Internazionale** di Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 32 Paesi del mondo.

La **spilletta**, la **tessera di “Sommelier per sempre”** e il **tastevin** come simboli di appartenenza alla Fondazione Italiana Sommelier.

Al termine Festa, brindisi per i nuovi Sommelier con le persone a loro care.