

INIZIO DEL 70° CORSO E ORARI

Inizio del Corso

Lunedì 9 Novembre 2020

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

Giovanni Lai

Paolo Lauciani

Giuliano Lemme

Luciano Mallozzi

Mariaclara Menenti Savelli

Vincenzo Paolo Scarnecchia

Sara Tosti

Segreteria del Corso

Francesco Facchini

Federica Gucci

Servizio Sommelier

Ubaldo Pizzingrilli





IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	09/11/2020 lunedì Presentazione del Corso, tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
2.	17/11/2020 martedì Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3.	19/11/2020 giovedì Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4.	28/11/2020 sabato ore 8.30 Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
5.	01/12/2020 martedì Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
6.	10/12/2020 giovedì Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
7.	15/12/2020 martedì 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.	12/01/2021 martedì Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
9.	19/01/2021 martedì Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite

PRIMA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	26/01/2021 martedì Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
11.	09/02/2021 martedì 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.	16/02/2021 martedì 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.	26/02/2021 venerdì La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
14.	02/03/2021 martedì Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
15.	09/03/2021 martedì 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.	12/03/2021 venerdì Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17.	23/03/2021 martedì Approfondimento dei temi trattati Olio - <i>Prima Parte</i>	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	30/03/2021 martedì Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2.	06/04/2021 martedì Vitivinicoltura ed Enologia <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
3.	12/04/2021 lunedì Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
4.	26/04/2021 lunedì 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.	27/04/2021 martedì Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
6.	04/05/2021 martedì Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
7.	07/05/2021 venerdì Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
8.	10/05/2021 lunedì Lazio	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
9.	18/05/2021 martedì Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

SECONDA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10.	24/05/2021 lunedì Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11.	08/06/2021 martedì Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12.	10/06/2021 giovedì Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13.	15/06/2021 martedì La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
14.	17/06/2021 giovedì La Vitivinicoltura in Francia <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15.	22/06/2021 martedì 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.	25/06/2021 venerdì 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

IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI
1.	05/10/2021 martedì Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Spumante Metodo Classico	
2.	14/10/2021 giovedì Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sud Africa
3.	19/10/2021 martedì Preparazione di un Menu	Vino bianco aromatico Vino rosso strutturato	Australia
4.	25/10/2021 lunedì Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda
5.	09/11/2021 martedì <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina
6.	16/11/2021 martedì <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile
7.	18/11/2021 giovedì <i>Secondi Piatti</i> - I pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California
8.	01/12/2021 mercoledì <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Germania
9.	03/12/2021 venerdì Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Portogallo
10.	13/12/2021 lunedì Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna

TERZA PARTE

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>)

IL PROGRAMMA DEL CORSO

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI
11.	11/01/2022 martedì Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia
12.	18/01/2022 martedì I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna
13.	21/01/2022 venerdì Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux
14.	25/01/2022 martedì Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne
15.	01/02/2022 martedì Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira
16.	08/02/2022 martedì Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Valle del Rodano
17.	15/02/2022 martedì ore 18.30 * 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	Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo
18.	28/02/2022 lunedì Verifica di apprendimento previo appuntamento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	
19.	22/03/2022 martedì Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	

TERZA PARTE

PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO - VEGAN - GLUTEN FREE
Carciofi 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