



Date e temi delle lezioni
prima parte

Degustazioni

Temi degli intermezzi
“Servire il vino”

Elementi naturali per i
riconoscimenti olfattivi

1. gio 08/11/2012 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
2. gio 15/11/2012 Vitivinicoltura	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3. ven 16/11/2012 Enologia La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4. gio 22/11/2012 Enologia I componenti del vino	Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
5. sab 01/12/2012 Visita ad un'Azienda viticivinicola	Assaggio di vini in cantina		
6. gio 06/12/2012 Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
7. mer 12/12/2012 Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
8. gio 10/01/2013 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
9. gio 17/01/2013 Vini spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico e Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito

Date e temi delle lezioni prima parte	Degustazioni	Temi degli intermezzi “Servire il vino”	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
10. gio 24/01/2013 Vini liquorosi, aromatizzati Vini passiti	Sherry, Vermouth e vino passito	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
11. gio 31/01/2013 Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, minerale, grafite
12. gio 07/02/2013 Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
13. lun 11/02/2013 La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
14. gio 21/02/2013 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac, Whisky, Rum	Divisa di rappresentanza e divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
15. gio 28/02/2013 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
16. gio 07/03/2013 Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17. gio 14/03/2013 Approfondimento dei temi trattati	Degustazione e prove per esercitazione		Riconoscimento di vari odori



Date e temi delle lezioni
seconda parte

Degustazioni

**Temi degli intermezzi
"Servire il vino"**

**Elementi naturali per i
riconoscimenti olfattivi**

1. gio 21/03/2013

Teoria e tecnica
della degustazione:
la scheda a punteggio

Vino campione coperto
Vino bianco

Pomodorini, peperoni
verdi, basilico

2. mar 26/03/2013

Valle d'Aosta e Piemonte

Tre vini delle regioni trattate

La Decantazione

Viola, goudron, sottobosco

3. gio 28/03/2013

Lombardia e
Trentino Alto Adige

Tre vini delle regioni trattate

Mise en place,
servizio a tavola

Varie tipologie di legni
aromatici, legno di liquirizia

4. gio 04/04/2013

Veneto e
Friuli Venezia Giulia

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:
bicchiere da spumante

Camomilla, essenze di
ginestra e rosa

5. mar 09/04/2013

Liguria ed
Emilia Romagna

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:
bicchiere da vini bianchi

Tabacco, cuoio,
pelliccia

6. gio 11/04/2013

Toscana

Tre vini della regione trattata

Forme del bere: bicchiere
da vini rosati e rossi

Vino ossidato,
acescente

7. lun 22/04/2013

Marche e Umbria

Tre vini delle regioni trattate

Forme del bere:
bicchiere da vini dolci

Pompelmo, cedro, limone

8. gio 09/05/2013

Lazio e gastronomia regionale

Tre vini della regione trattata

Forme del bere:
bottiglie, caraffe e decanter

Nocciole, mandorle, noci

9. lun 20/05/2013

Abruzzo,
Molise e Campania

Tre vini delle regioni trattate

I banchi d'assaggio

Origano, rosmarino,
maggiorana

Date e temi delle lezioni seconda parte	Degustazioni	Temi degli intermezzi “Servire il vino”	Elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi
10. gio 23/05/2013 Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11. lun 27/05/2013 Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12. mar 04/06/2013 La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13. gio 13/06/2013 La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarena, arance
14. mar 18/06/2013 La Vitivinicoltura in Francia Prima parte	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15. gio 20/06/2013 La Vitivinicoltura in Francia Seconda parte	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16. gio 27/06/2013 Approfondimento dei temi trattati	Degustazione e prove per esercitazione		Riconoscimento di vari odori



Date e temi delle lezioni

terza parte

Degustazioni

Prova pratica di abbinamento cibo-vino

1. gio 03/10/2013 Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Pane, caprino, speck
2. gio 10/10/2013 Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio, burro, parmigiano e mortadella
3. gio 17/10/2013 Le salse, i fondi	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro
4. gio 24/10/2013 Olio e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco giovane e fresco Vino rosso maturo	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
5. mar 29/10/2013 Pane, paste alimentari, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Riso ai quattro formaggi Pasta e fagioli
6. mer 06/11/2013 Il pesce	Vino bianco profumato, Vino rosso giovane	Pesce al forno con patate
7. mer 13/11/2013 Le carni bianche e rosse	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne alla griglia con aggiunta di una salsa
8. mer 20/11/2013 Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
9. gio 21/11/2013 La selvaggina e i prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto, bresaola
10. gio 05/12/2013 Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Carciofi Radicchio brasato

Date e temi delle lezioni terza parte	Degustazioni	Prova pratica di abbinamento cibo-vino
11. mar 17/12/2013 I formaggi Prima parte	Vino spumante Vino rosso strutturato	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
12. gio 09/01/2014 I formaggi Seconda parte	Vino rosso strutturato Vino muffato	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
13. gio 16/01/2014 Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
14. gio 23/01/2014 Cioccolato, frutta secca	Vino liquoroso, distillato	Varie tipologie di cioccolato
15. gio 30/01/2014 Marketing del vino La vendita e le strategie del Mercato Nazionale e Internazionale	Due etichette di grande rilevanza commerciale	
16. gio 06/02/2014 ore 19.00 Cena con un menu completo	Carta dei vini completa a disposizione	Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata
17. gio 13/02/2014 Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Prova scritta, orale e pratica di degustazione e di cultura generale	
18. gio 20/03/2014 Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	

