



IL PROGRAMMA DEL CORSO

DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1. 11/11/2013 lunedì Presentazione del Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
2. 15/11/2013 venerdì Vitivinicoltura	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3. 22/11/2013 venerdì Enologia La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4. 04/12/2013 mercoledì Enologia I componenti del vino Comunicazione elettronica del vino	Vino rosso giovane, vino rosso maturo, vino difettoso	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
5. 07/12/2013 sabato Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
6. 11/12/2013 mercoledì Tecnica della degustazione Esame visivo	Vino rosso giovane e vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
7. 18/12/2013 mercoledì Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca,
8. 08/01/2014 mercoledì 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. 15/01/2014 mercoledì 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	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLEATTIVI
10. 22/01/2014 mercoledì Vini liquorosi, aromatizzati, Vini passiti	Sherry, Vermouth e vino passito	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
11. 29/01/2014 mercoledì Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, minerale, grafite
12. 05/02/2014 mercoledì Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
13. 18/02/2014 mercoledì La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
14. 19/02/2014 mercoledì Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac, Whisky, Rum	Divisa di rappresentanza e divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
15. 26/02/2014 mercoledì Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
16. 05/03/2014 mercoledì Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17. 12/03/2014 mercoledì Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi



DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI "SERVIRE IL VINO"	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1. 19/03/2014 mercoledì Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodori, peperoni verdi, basilico
2. 26/03/2014 mercoledì Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
3. 02/04/2014 mercoledì 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. 04/04/2014 venerdì Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
5. 10/04/2014 giovedì Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
6. 16/04/2014 mercoledì Toscana	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
7. 23/04/2014 mercoledì Marche e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
8. 30/04/2014 mercoledì Lazio e gastronomia regionale	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter	Nocciole, mandorle, noci
9. 05/05/2014 lunedì Abruzzo, Molise e Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI "SERVIRE IL VINO"	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10. 07/05/2014 mercoledì Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11. 20/05/2014 martedì Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12. 28/05/2014 mercoledì La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13. 04/06/2014 mercoledì La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarena, arance
14. 11/06/2014 mercoledì La Vitivinicoltura in Francia Prima parte	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15. 18/06/2014 mercoledì La Vitivinicoltura in Francia Seconda parte	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16. 25/06/2014 mercoledì Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi



DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1. 01/10/2014 mercoledì Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
2. 08/10/2014 mercoledì Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio, burro, parmigiano e mortadella
3. 15/10/2014 mercoledì Salse e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco giovane e fresco Vino rosso maturo	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro Frittata con erbe aromatiche
4. 22/10/2014 mercoledì Olio, aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
5. 27/10/2014 lunedì Paste alimentari,	Vino bianco Vino rosato	Pasta ripiena Pasta e fagioli
6. 29/10/2014 mercoledì Pane, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Riso ai quattro formaggi Polenta con sugo
7. 07/11/2014 venerdì Il pesce	Vino bianco profumato, Vino rosso giovane	Pesce al forno con patate
8. 18/11/2014 martedì Le carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne alla griglia con aggiunta di una salsa
10. 26/11/2014 mercoledì Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
9. 28/11/2014 venerdì Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni

DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11. 09/12/2014 martedì Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Carciofi Radicchio brasato
12. 16/12/2014 martedì I formaggi Prima parte	Vino spumante Vino rosso strutturato	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
13. 17/12/2014 mercoledì I formaggi Seconda parte	Vino rosso strutturato Vino muffato	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
14. 14/01/2015 mercoledì Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Crostatina con la marmellata Dolce con la crema
15. 21/01/2015 mercoledì Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Varie tipologie di cioccolato
16. 28/01/2015 mercoledì Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale Appunti di servizio	Due etichette di grande rilevanza commerciale	
17. 04/02/2015 mercoledì Cena con un menu completo	Carta dei vini completa a disposizione di 33 vini	Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata (È previsto un abbinamento elegante).
18. 11/02/2015 mercoledì Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	
19. 10/04/2015 venerdì Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	