IL PROGRAMMA DEL CORSO

DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1. **11/11/2014 martedì** Presentazione del Corso, la figura del Sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
2. **13/11/2014 giovedì** Vitivinicoltura	Un vino del Lazio	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
3. **18/11/2014 martedì** Enologia La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4. **25/11/2014 martedì** 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. **29/11/2014 sabato** Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
6. **10/12/2014 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. **17/12/2014 mercoledì** Tecnica della degustazione Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca,
8. **18/12/2014 giovedì** 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. **13/01/2015 martedì** 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 OLFATTIVI
10. **20/01/2015 martedì** Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati,	Vino passito, Sherry e Vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
11. **27/01/2015 martedì** Legislazione ed Enografia Nazionale	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, minerale, grafite
12. **03/02/2015 martedì** Enografia Internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del Mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
13. **10/02/2015 martedì** La Birra	Quattro tipologie di Birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
14. **17/02/2015 martedì** Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac, Whisky, Rum	Divisa da lavoro	Zucchero, miele, vaniglia
15. **24/02/2015 martedì** Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso. Cibo	Successione dei vini a tavola, temperature di servizio	Confetture varie
16. **03/03/2015 martedì** Le funzioni del Sommelier	Vino campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17. **06/03/2015 venerdì** Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

IL PROGRAMMA DEL CORSO

DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI "SERVIRE IL VINO"	ELEMENTI NATURALI PER I RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1. **17/03/2015 martedì** Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
2. **19/03/2015 giovedì** Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, goudron, sottobosco
3. **31/03/2015 martedì** 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. **07/04/2015 martedì** Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
5. **14/04/2015 martedì** Liguria ed Emilia Romagna	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
6. **21/04/2015 martedì** Toscana	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
7. **28/04/2015 martedì** Marche e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
8. **07/05/2015 giovedì** Lazio e gastronomia regionale	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bottiglie, caraffe e decanter	Nocciole, mandorle, noci
9. **12/05/2015 martedì** 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. **14/05/2015 giovedì** Puglia, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
11. **26/05/2015 martedì** Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
12. **09/06/2015 martedì** La Vitivinicoltura in Europa	Tre vini delle regioni trattate	La Cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
13. **10/06/2015 mercoledì** La Vitivinicoltura nel Mondo	Tre vini delle regioni trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarena, arance
14. **16/06/2015 martedì** La Vitivinicoltura in Francia **Prima parte**	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
15. **23/06/2015 martedì** La Vitivinicoltura in Francia **Seconda parte**	Tre vini delle regioni trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
16. **25/06/2015 giovedì** Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento di vari elementi

IL PROGRAMMA DEL CORSO

DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1. **06/10/2015 martedì** Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
2. **13/10/2015 martedì** Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio, burro, parmigiano e mortadella
3. **20/10/2015 martedì** 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. **27/10/2015 martedì** Olio, aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
5. **03/11/2015 martedì** Paste alimentari,	Vino bianco Vino rosato	Pasta ripiena Pasta e fagioli
6. **10/11/2015 martedì** Pane, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Riso ai quattro formaggi Polenta con sugo
7. **17/11/2015 martedì** Il pesce	Vino bianco profumato, Vino rosso giovane	Pesce al forno con patate
8. **19/11/2015 giovedì** 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
9. **01/12/2015 martedì** Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10. **11/12/2015 venerdì** Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola

DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11. **15/12/2015 martedì** Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Carciofi Radicchio brasato
12. **12/01/2016 martedì** I formaggi **Prima parte**	Vino spumante Vino rosso strutturato	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
13. **19/01/2016 martedì** I formaggi **Seconda parte**	Vino rosso strutturato Vino muffato	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
14. **26/01/2016 martedì** Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
15. **02/02/2016 martedì** Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Varie tipologie di cioccolato
16. **09/02/2016 martedì** Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale Appunti di servizio	Due etichette di grande rilevanza commerciale	
17. **16/02/2016 martedì** 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 abbigliamento elegante).**
18. **23/02/2016 martedì** Verifica di apprendimento **(per appuntamento)**	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	
19. **18/03/2016 venerdì** Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	