



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

BIBENDA

Worldwide Sommelier Association
Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

BIBENDA Editore

La Rivista - il sito www.bibenda.it - SommelierNotizie e tutto quanto la Fondazione Italiana Sommelier e Bibenda hanno da dire ai loro Iscritti, ai Produttori e al Popolo del Vino e dell'Olio

CALENDARIO 8° corso per sommelier Liguria - Prima Parte

Data	Lezione	Servizio/Pillola	Sentori
27,01,2022	1,1 Presentazione Corso tecniche di servizio e forme del bere		Rose
03,02,2022	1,2 Vitivinicoltura - Prima Parte	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
10,02,2022	1,3 Enologia - Prima parte La produzione del vino	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas papaia
12,02,2022	1,4 visita ad una azienda vitivinicola		
17,02,2022	1,5 Tecnica Degustazione: Esame Visivo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
24,02,2022	1,6 Tecnica Degustazione: Esame Olfattivo	Il Tastevin	lampone, fragola, amarena, pesca
03,03,2022	1,6 Tecnica Degustazione: Esame Gustativo	I bicchieri da degustazione, i bicchieri da tavola	Erba, timo, salvia
10,03,2022	1,7 Vini Spumanti	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
17,03,2022	1,8 Legislazione: Etichetta	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
24,03,2022	1,9 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Le bottiglie	Caffè, cacao
31,03,2022	1,10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Le caraffè, decanter	Noce moscata, pepe
07,04,2022	1,11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
14,04,2022	1,12 La Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
21,04,2022	1,13 Enogastronomia - Tecnica dell'abbinamento	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
27,04,2022	1,14 Marketing del vino, la vendita e la strategia del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
05,05,2022	1,15 Le Funzioni del Sommelier		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
12,05,2022	1,16 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima parte		



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

BIBENDA

Worldwide Sommelier Association
Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

BIBENDA Editore

La Rivista - il sito www.bibenda.it - SommelierNotizie e tutto quanto la Fondazione Italiana Sommelier e Bibenda hanno da dire ai loro Iscritti, ai Produttori e al Popolo del Vino e dell'Olio



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

BIBENDA



La Rivista - il sito www.bibenda.it - SommelierNotizie e tutto quanto la Fondazione Italiana Sommelier e Bibenda hanno da dire ai loro Iscritti, ai Produttori e al Popolo del Vino e dell'Olio

CALENDARIO 8° corso per sommelier Liguria - Seconda Parte

Data	Lezione	Servizio/Pillola	sentori
22,09,2022	2.1 Teoria e tecnica della degustazione		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
29,09,2022	2.2 Viticoltura ed enologia Seconda Parte	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
06,10,2022	2.3 Piemonte e Valle d'Aosta	La Decantazione	Viola, sottobosco
13,10,2022	2.4 Lombardia e Trentino alto Adige	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legno aromatici, legno di liquirizia
20,10,2022	2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
27,10,2022	2.6 Liguria	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
03,11,2022	2.7 Lazio, Emilia Romagna, Marche	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
10,11,2022	2,8 Toscana e Umbria	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
17,11,2022	2.9 Abruzzo, Molise, Campania	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggioranza
24,11,2022	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
,1,12,2022	2.11 Sicilia e Sardegna	Come leggere un'etichetta italiana	Vino leccioso, vino con solforosa
12,01,2023	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenza di fiori di acacia, zagare, tiglio
19,01,2023	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
26,01,2023	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
2,02,2023	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte	Il tappo	C'era d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
9,02,2023	trattati		



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

BIBENDA



La Rivista - il sito www.bibenda.it - SommelierNotizie e tutto quanto la Fondazione Italiana Sommelier e Bibenda hanno da dire ai loro Iscritti, ai Produttori e al Popolo del Vino e dell'Olio



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

BIBENDA



La Rivista - il sito www.bibenda.it - SommelierNotizie e tutto quanto la Fondazione Italiana Sommelier e Bibenda hanno da dire ai loro Iscritti, ai Produttori e al Popolo del Vino e dell'Olio

CALENDARIO 8° corso per sommelier Liguria - Terza Parte

Data	Lezione	Servizio/Pillola	prova pratica di abbinamento cibo/vino
16,02,2023	3.1 Analisi sensoriale del cibo e del vino Tecnica dell'abbinamento Cibo-vino		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
23,02,2023	3.2 cocktail	sud africa	Finger food
2,03,2023	3.3 preparazione di un menu	australia	Speck, Bottarga
9,03,2023	3.4 Olio - <i>Seconda Parte</i> e Aceti	nuova zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
16,03,2023	3.5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	argentina	nocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
23,03,2023	3.6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta e pane	cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
30,03,2023	3.7 Secondi Piatti - I Pesci	california	Pesce al forno con patate
6,04,2023	3.8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	germania	Came alla griglia con olio EVO Came di maiale al forno
13,04,2023	3.9 Prova pratica di Abbinamento	portogallo	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
20,04,2023	3.10 Prodotti di salumeria	spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
27,04,2023	3.11 Contomi - Funghi, tartufi, ortaggi	alsazia	Carciofi Radicchio brasato
,4,05,2023	3.12 I formaggi	borgogna	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
11,05,2023	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	bordeaux	
18,05,2023	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	champagne	
25,05,2023	3.15 Dolci, gelati e frutta	valle della loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
01,06,2023	3.16 Cioccolato	valle del rodano	Varie tipologie di cioccolato
08,06,2023	3.17 Cena tecnica con un menu completo		
15,06,2023	3.18 esame		



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

BIBENDA



La Rivista - il sito www.bibenda.it - SommelierNotizie e tutto quanto la Fondazione Italiana Sommelier e Bibenda hanno da dire ai loro Iscritti, ai Produttori e al Popolo del Vino e dell'Olio