

Data	Lezione	Servizio/Pillola	Sentori
19/10/2023	1,1 Presentazione Corso tecniche di servizio e forme del bere		Rose
26/10/2023	1,2 Vitivinicoltura - Prima Parte	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
02/11/2023	1,3 Enologia - Prima parte La produzione del vino	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas papaia
09/11/2023	1,4 visita ad una azienda vitivinicola		
16/11/2023	1,5 Tecnica Degustazione: Esame Visivo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
23/11/2023	1,6 Tecnica Degustazione: Esame Olfattivo	Il Tastevin	lampone, fragola, amarena, pesca
30/11/2023	1,7 Tecnica Degustazione: Esame Gustativo	I bicchieri da degustazione, i bicchieri da tavola	Erba, timo, salvia
07/12/2023	1,8 Vini Spumanti	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
11/01/2024	1,9 Legislazione: Etichetta	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
18/01/2024	1,10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Le bottiglie	Caffè, cacao
25/01/2024	1,11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Le caraffe, decanter	Noce moscata, pepe
01/02/2024	1,12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
08/02/2024	1,13 La Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
15/02/2024	1,14 Enogastronomia - Tecnica dell'abbinamento	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
22/02/2024	1,15 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
29/02/2024	1,16 Le Funzioni del Sommelier		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
07/03/2024	1,17 Approfondimento dei temi trattati Olio		



Fondazione
Italiana
Sommelier

BIBENDA



12° Corso Sommelier Genova CALENDARIO SECONDA PARTE

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

Data	Lezione	Servizio/Pillola	Sentori
14.03.2024	2.1 Teoria e tecnica della degustazione		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
21.03.2024	2.2 Viticoltura ed enologia Seconda Parte	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
28.03.2024	2.3 Piemonte e Valle d'Aosta	La Decantazione	Viola, sottobosco
04.04.2024	2.4 Lombardia e Trentino alto Adige	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legno aromatici, legno di liquirizia
11.04.2024	2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
18.04.2024	2.6 Liguria	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
28.04.2024	2.7 Lazio, Emilia Romagna, Marche	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
02.05.2024	2,8 Toscana e Umbria	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
09.05.2024	2.9 Abruzzo, Molise, Campania	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggioranza
16.05.2024	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
23.05.2024	2.11 Sicilia e Sardegna	Come leggere un'etichetta italiana	Vino leccioso, vino con solforosa
30.05.2024	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenza di fiori di acacia, zagare, tiglio
06.06.2024	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
13.06.2024	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
20.06.2024	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte	Il tappo	C'era d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
27.06.2024	2.16 Approfondimento dei temi trattati		

Associazione Ricreativa Culturale “Vino@Cultura” Galleria Mazzini 7r, 16126 Genova, GE.

Data	Lezione	Servizio/Pillola	prova pratica di abbinamento cibo/vino
19/09/2024	3.1 Analisi sensoriale del cibo e del vino Tecnica dell'abbinamento Cibo-vino		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
26/09/2024	3.2 cocktail	Sud Africa	Finger food
03/10/2024	3.3 preparazione di un menu	Australia	Speck, Bottarga
10/10/2024	3.4 Olio - <i>Seconda Parte</i> e Aceti	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
17/10/2024	3.5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e sena
24/10/2024	3.6 <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta e pane	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
31/10/2024	3.7 <i>Secondi Piatti</i> - I Pesci	California	Pesce al forno con patate
07/11/2024	3.8 <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Germania	Carne alla griglia con olio EVO Carne di maiale al forno
14/11/2024	3.9 Prova pratica di Abbinamento	Portogallo	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
21/11/2024	3.10 Prodotti di salumeria	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
28/11/2024	3.11 <i>Contorni</i> - Funghi, tartufi, ortaggi	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
05/12/2024	3.12 I formaggi	Borgogna	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
12/12/2024	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Bordeaux	
09/01/2025	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Champagne	
16/01/2025	3.15 Dolci, gelati e frutta	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
23/01/2025	3.16 Cioccolato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
30/01/2025	3.17 Cena tecnica con un menu completo		
Data da definire	3.18 esame		
Data da definire	3.19 Consegna Diplomi		