

Data	Lezione	Servizio/Pillola	Sentori
25/10/22	1,1 Presentazione Corso tecniche di servizio e forme del bere		Rose
31/10/22	1,2 Vitivinicoltura - Prima Parte	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, mela cotogna
08/11/22	1,3 Enologia - Prima parte La produzione del vino	Dalla comanda al servizio dei vini	Banane, ananas papaia
12/11/22	1,4 visita ad una azienda vitivinicola		
15/11/22	1,5 Tecnica Degustazione: Esame Visivo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
22/11/22	1,6 Tecnica Degustazione: Esame Olfattivo	Il Tastevin	lampone, fragola, amarena, pesca
29/11/22	1,7 Tecnica Degustazione: Esame Gustativo	I bicchieri da degustazione, i bicchieri da tavola	Erba, timo, salvia
06/12/22	1,8 Vini Spumanti	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
13/12/22	1,9 Legislazione: Etichetta	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
20/12/22	1,10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Le bottiglie	Caffè, cacao
10/01/23	1,11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Le caraffe, decanter	Noce moscata, pepe
17/01/23	1,12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
24/01/23	1,13 La Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
31/01/23	1,14 Enogastronomia - Tecnica dell'abbinamento	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
07/02/23	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
14/02/23	1,16 Le Funzioni del Sommelier		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
21/02/23	1,17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima parte		

Data	Lezione	Servizio/Pillola	sentori
28/02/23	2.1 Teoria e tecnica della degustazione		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
07/03/23	2.2 Viticoltura ed enologia Seconda Parte	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
14/03/23	2.3 Piemonte e Valle d'Aosta	La Decantazione	Viola, sottobosco
21/03/23	2.4 Lombardia e Trentino alto Adige	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legno aromatici, legno di liquirizia
28/03/23	2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
04/04/23	2.6 Liguria	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
11/04/23	2.7 Lazio, Emilia Romagna, Marche	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
18/04/23	2,8 Toscana e Umbria	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
02/05/23	2.9 Abruzzo, Molise, Campania	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggioranza
09/05/23	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
16/05/23	2.11 Sicilia e Sardegna	Come leggere un'etichetta italiana	Vino leccioso, vino con solforosa
23/05/23	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenza di fiori di acacia, zagare, tiglio
23/05/23	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Il carrello dei vini	Confetture di prugne, amarene, arance
06/06/23	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
13/06/23	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte	Il tappo	C'era d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
20/06/23	2.16 Approfondimento dei temi trattati		

Data	Lezione	Servizio/Pillola	prova pratica di abbinamento cibo/vino
19/09/2023	3.1 Analisi sensoriale del cibo e del vino Tecnica dell'abbinamento Cibo-vino		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
26/09/2023	3.2 cocktail	sud africa	Finger food
03/10/2023	3.3 preparazione di un menu	australia	Speck, Bottarga
10/10/2023	3.4 Olio - <i>Seconda Parte</i> e Aceti	nuova zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
17/10/2023	3.5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e sena
24/10/2023	3.6 <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta e pane	cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
31/10/2023	3.7 <i>Secondi Piatti</i> - I Pesci	california	Pesce al forno con patate
07/11/2023	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
14/11/2023	3.9 Prova pratica di Abbinamento	portogallo	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
21/11/2023	3.10 Prodotti di salumeria	spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
28/11/2023	3.11 <i>Contorni</i> - Funghi, tartufi, ortaggi	alsazia	Carciofi Radicchio brasato
05/12/2023	3.12 I formaggi	borgogna	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
12/12/2023	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	bordeaux	
09/01/2024	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Champagne	
16/01/2024	3.15 Dolci, gelati e frutta	valle della loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
23/01/2024	3.16 Cioccolato	valle del rodano	Varie tipologie di cioccolato
30/01/2024	3.17 Cena tecnica con un menu completo		
06/02/2024	3.18 esame		

