



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte

Manduria – c/o Vinilia Wine Resort

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
28/03/2022	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
04/04/2022	2. Vitivinicoltura – <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
26/04/2022	3. Enologia – <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
02/05/22	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
09/05/22	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
16/05/22	7. Tecniche 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
23/05/22	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
30/02/22	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte

Manduria – c/o Vinilia Wine Resort

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
26/09/22	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
03/10/22	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, decanter	Noce moscata, pepe
10/10/22	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
17/10/22	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
24/10/22	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
31/10/22	15. Marketing del vino. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
07/11/22	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
14/11/22	17. Approfondimento dei temi trattati Olio – Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte

Manduria – c/o Vinilia Wine Resort

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
28/11/22	18. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
05/12/22	19. Vitivinicoltura ed Enologia – <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
12/12/22	20. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
19/12/22	21. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia
09/01/23	22. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
16/01/23	23. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
23/01/23	24. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
30/01/23	25. Puglia	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Burro, crosta di pane, lievito
06/02/23	26. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte

Manduria – c/o Vinilia Wine Resort

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
13/02/23	27. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
20/02/23	28. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
27/02/23	29. Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno italiano	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, tiglio
25/11/2019 Busato	30. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
06/03/23	31. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
13/03/23	32. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
20/03/23	33. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Nota: nell'ambito del proprio territorio, la relativa lezione tratterà anche la gastronomia regionale



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale - Prima Parte

Manduria - c/o Vinilia Wine Resort

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
03/04/23	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo - vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
17/04/23	2. Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula		Finger food
24/04/23	3. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Spek Bottarga
01/05/23	4. Olio - Seconda Parte Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Olio EVO: elisir di lunga vita	Formaggio con aceto balsamico tradizionale, Pasta e fagioli con aggiunta di olio
08/05/23	5. Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
15/05/23	6. Primi Piatti - Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
22/05/23	7. Secondi Piatti - I pesci	Vino Bianco Profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
29/05/23	8. Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extra vergine di oliva, Carne di maiale al forno
02/10/23	9. Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perché	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione



Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale - Prima Parte

Manduria - c/o Vinilia Wine Resort

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
09/10/23	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
16/10/23	11. Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi Radicchio brasato
23/10/23	12. I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
30/10/23	13. Vini passiti Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth		
06/11/23	14. Distillati Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky		
13/11/23	15. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
20/11/23	16. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
27/11/23	17. Cena con un menù completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni singola portata (E' previsto un abbigliamento elegante)
Data e relatore da definire	18. Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
Data da definire	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		