|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *11/10/2022* | 1. Presentazione del Corso | Spumante Metodo Classico |   | Rose |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *18/10/2022* | 2. Vitivinicoltura –Prima Parte | Un vino della Regione | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, Mela cotogna |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *25/10/2022* | 3. Enologia – Prima ParteLa produzione del vino | Vino bianco, rosato, rosso | Dalla comandaal servizio dei vini | Banana, ananas, papaia |
|   |  |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *29/10/2022* | 4. Visita ad un’Azienda vitivinicola | Assaggio di viniin cantina |   |  |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *03/11/2022* | 5. Tecniche della degustazione**Esame Visivo** | Vino rosso giovane e Vino rosso maturo | Gli attrezzi del Sommelier | Cardamomo, chiodi di garofano |
|   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |
|  *08/11/2022* | 6. Tecniche della degustazione**Esame Olfattivo**  | Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo  |  Il Tastevin | Lampone, fragola, amarena, pesca |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *15/11/2022* | 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 |
|   |   |  |   |   |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *22/11/2022* | 8. Vini Spumanti | Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crosta di pane, lievito |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *29/11/2022* | 9. Legislazione: Etichetta | Vino IGT, DOC, DOCG | I bicchieri: volume e forma | Pietra focaia, grafite |
|  |  |  |  |  |
|   |   |   |   |   |
| *06/12/2022* | 10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord | Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati | Le bottiglie | Caffè, cacao |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *13/12/2022* | 11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro | Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati | Le caraffe, il decanter | Noce moscata, pepe |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *10/01/2023* | 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 |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *17/01/2023* | 13. La Birra | Quattro tipologie di Birra | Temperature di servizio | Luppolo, caramello, rabarbaro |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *24/01/2023* | 14. Enogastronomia Tecnica dell’abbinamento | Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo | Successione dei vini a tavola | Confetture varie |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |
|   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *31/01/2023* | 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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *07/02/2023* | 16. Le funzioni del sommelier | Vino Campione |   | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *16/02/2023* | 17. Approfondimento dei temi trattatiOlio – Prima Parte | Esercitazioni con degustazioni |   | Riconoscimento di vari elementi |
|   |   |   |   |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *21/02/2023* | 1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio | Vino campione coperto Vino bianco |   | Pomodorini, peperoni verdi, basilico |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *28/02/2023* | 2. Vitivinicoltura ed Enologia – Seconda Parte | Vino biologico, biodinamico e senza solfiti | Precedenze a tavola | Essenze di glicine, acacia, sambuco |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *07/03/2023* | 3. Valle d’Aosta e Piemonte | Tre vini delle regioni trattate | La Decantazione | Viola, sottobosco |
|   |  |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *14/03/2023* | 4. Lombardia, Trentino e Alto Adige | Tre vini delle regioni trattate | Mise en place, servizio a tavola  | Varie tipologie di legni aromatici, legno di liquirizia |
|   |  |  |   |   |
|   |  |  |   |   |
| *21/03/2023* | 5. Veneto e Friuli Venezia Giulia | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da spumante | Camomilla, essenze di ginestra e rosa |
|   |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  *28/03/2023* | 6. Liguria, Emilia Romagna, Marche | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini bianchi | Tabacco, cuoio, pelliccia |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *04/04/2023* | 7. Toscana e Umbria | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi | Vino ossidato, acescente |
|   |   |  |   |   |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *11/04/2023* | 8. Basilicata | Tre vini delle regioni trattate | La carta dei vini | Lavanda, fiori misti |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *18/04/2023* | 9. Abruzzo, Molise, Lazio | Tre vini delle regioni trattate | I banchi d’assaggio | Origano, rosmarino, maggiorana |
|  |  |  |  |  |
|   |   |  |  |  |
| *02/05/2023* | 10. Campania, Puglia, Calabria | Tre vini delle regioni trattate | La carta dei vini | Lavanda, fiori misti |
|   |   |  |  |  |
|   |   |  |  |  |
| *09/05/2023* | 11. Sicilia e Sardegna | Tre vini delle regioni trattate | Come leggere un’etichetta italiana | Vino feccioso, vino con solforosa |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *16/05/2023* | 12. 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 |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *23/05/2023* | 13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo | Tre vini delle zone trattate | Il carrello dei vini | Confetture di prugna, amarene, arance |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *30/05/2023* | 14. La Vitivinicoltura in Francia – Prima Parte | Tre vini delle zone trattate | Come leggere un’etichetta francese | Cipria, cannella, vaniglia |
|   |  |  |  |  |
|   |  |   |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *06/06/2023* | 15. La Vitivinicoltura in Francia – Seconda Parte | Tre vini delle zone trattate | Il tappo | Cera d’api, lucido per mobili, tappi di sughero |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *13/06/2023* | 16. Approfondimento dei temi trattati | Esercitazioni con degustazioni |  | Riconoscimento di vari elementi |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *19/09/2023* | 1. Analisi sensoriale e Tecnica dell’abbinamento cibo – vino | Spumante Metodo Classico |  Vino: bevanda e alimento | Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
| *26/09/2023* | 2. Cocktail | Assaggio dei cocktail preparati in aula |  | Finger food |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *03/10/2023* | 3. Preparazione di un menù | Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato | Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito | Spek, Bottarga |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *10/10/2023* | 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 |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *17/10/2023* | 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 |
|   |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  *24/10/2023* | 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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *07/11/2023* | 7. Secondi Piatti – I pesci | Vino Bianco Profumato, Vino rosso giovane | Il pesce: attivatore metabolico | Pesce al forno con patate |
|   |   |  |   |   |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *14/11/2023* | 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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *21/11/2023* | 9. Prova pratica di abbinamento | 4 etichette per la verifica dell’abbinamento | Grassi: quali, quanti e perchè | Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione |
|  |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *28/11/2023* | 10. Prodotti di salumeria | Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante | Sale: oro bianco | Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *05/12/2023* | 11. Contorni – Funghi, tartufi, ortaggi | Vino bianco secco maturo, Vino rosso equilibrato | Acqua di vegetazione: la Regina delle “acque” | Carciofi, Radicchio brasato |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *12/12/2023* | 12. I Formaggi | Vino rosso strutturato, Vino muffato | Frutta secca: mai più senza | Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *09/01/2024* | 13. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati | Vino passito, Sherry e Vermouth |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *16/01/2024* | 14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri | Grappa, Cognac e Whisky |  |  |
|   |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **DATE** | **TEMI DELLE LEZIONI** | **DEGUSTAZIONI** | **TEMI DEGLI INTERMEZZI** | **ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI** |
|   |   |   |   |   |
| *23/01/2024* | 15. Dolci, gelati e frutta | Vino spumante dolce, Vino passito | Zucchero e fruttosio: il lato amaro | Crostata con la marmellata, Dolce con la crema |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *30/01/2023* | 16. Cioccolato | Vino liquoroso, distillato | Cioccolato: sana tentazione | Varie tipologie di cioccolato |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
| *06/02/2024* | 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 |
|   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |
| *13/02/2024* | 18. Verifica di apprendimento | 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 |  |  |
|  |  |  |  |  |