



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Prima Parte.

BORGO EGNAZIA – SAVELLETRI (BR)

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLEATTIVI
05/10/2020 BORRELLI	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
12/10/2020 TOSTI	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
19/10/2020 SCARNECCHIA	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
26/10/2020 BORRELLI	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
03/11/2020 SCARNECCHIA	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
09/11/2020 TOSTI	17. Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi