



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.

CORATO c/o Locanda di Beatrice

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLEATTIVI
08/10/2020 S. Tosti	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
15/10/2020 M. Giustiniani	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
22/10/2020 P. Scarnecchia	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
29/10/2020 R. D'Alessandro	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
05/11/2020 L. Busca	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
12/11/2020 F. Busato	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
19/11/2020 N. Bove	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
26/11/2020 R. Begossi	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie



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.

CORATO c/o Locanda di Beatrice

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLEATTIVI
03/12/2020 A. 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
10/12/2020 F. Busato	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17/12/2020 A. Borrelli	17. Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi