



## Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

### VALLE D'ITRIA – Masseria Traetta

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
18/10/2021	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
25/10/2021	2. Vitivinicoltura ed Enologia – Seconda Parte	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
02/11/2021	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
08/11/2021	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
15/11/2021	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
22/11/2021	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
29/11/2021	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
06/12/2021	8. Puglia	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Burro, crosta di pane, lievito
13/12/2021	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana
20/12/2021	10. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti



## Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Seconda Parte.

### VALLE D'ITRIA – Masseria Traetta

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
10/01/2022	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
17/01/2022	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
24/01/2022	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
31/01/2022	14. La Vitivinicoltura in Francia – Prima Parte	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
07/02/2022	15. La Vitivinicoltura in Francia – Seconda Parte	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
14/02/2022	16. 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