



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 -BARI

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
12/10/2021	1. Presentazione del Corso	Spumante Metodo Classico		Rose
19/10/2021	2. Vitivinicoltura - Prima Parte	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
26/10/2021	3. Enologia - Prima Parte La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
data da definire	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
02/11/2021	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
09/11/2021	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
16/11/2021	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
23/11/2021	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
30/11/2021	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale -BARI

07/12/2021	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
14/12/2021	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
21/12/2021	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
11/01/2022	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
18/01/2022	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
25/01/2022	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
01/02/2022	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
08/02/2022	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 -BARI

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
22/02/2022	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
01/03/2022	2. Vitivinicoltura ed Enologia - Seconda Parte	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
08/03/2022	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
15/03/2022	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
22/03/2022	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
29/03/2022	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
05/04/2022	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
12/04/2022	8. Puglia	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Burro, crosta di pane, lievito
19/04/2022	9. 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 -BARI

26/04/2022	10. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
03/05/2022	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
10/05/2022	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
17/05/2022	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Tre vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
24/05/2022	14. La Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
31/05/2022	15. La Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
07/06/2022	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

DATE E

TEMI DELLE

DEGUSTAZIONI

TEMI DEGLI

ELEMENTI
NATURALI PER



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 -BARI

RELATORI	LEZIONI	INTERMEZZI	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI	
13/09/2022	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo - vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
20/09/2022	2. Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula		Finger food
27/09/2021	3. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Spek Bottarga
04/10/2022	4. Olio - <i>Seconda Parte</i> 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
11/10/2022	5. <i>Antipasti</i> - 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
18/10/2022	6. <i>Primi Piatti</i> - 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
25/10/2022	7. <i>Secondi Piatti</i> - I pesci	Vino Bianco Profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
08/11/2022	8. <i>Secondi Piatti</i> - 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
15/11/2022	9. Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perchè	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 -BARI

22/11/2022	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
29/11/2022	11. Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi Radicchio brasato
06/12/2022	12. I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
13/12/2022	13. Vini passiti Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth		
20/12/2022	14. Distillati Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky		
03/01/2023	Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
10/01/2023	15. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
17/01/2023	16. Cena con un menù completo 17.	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)
24/01/2023	18. Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
31/01/2023	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		