



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale -TARANTO

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|------------------|--|---|---|--|
| 08/11/2021 | 1. Presentazione del Corso | Spumante Metodo Classico | | Rose |
| 15/11/2021 | 2. Vitivinicoltura - Prima Parte | Un vino della Regione | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, Mela cotogna |
| 22/11/2021 | 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 | | |
| 29/11/2021 | 5. Tecniche della degustazione Esame Visivo | Vino rosso giovane e Vino rosso maturo | Gli attrezzi del Sommelier | Cardamomo, chiodi di garofano |
| 06/12/2021 | 6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo | Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo | Il Tastevin | Lampone, fragola, amarena, pesca |
| 13/12/2021 | 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 |
| 20/12/2021 | 8. Vini Spumanti | Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crosta di pane, lievito |
| 10/01/2022 | 9. Legislazione: Etichetta | Vino IGT, DOC, DOCG | I bicchieri: volume e forma | Pietra focaia, grafite |



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale -TARANTO

| | | | | |
|------------|---|--|--|--|
| 17/01/2022 | 10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord | Assaggio di tre vini prodotti con i vitigni trattati | Le bottiglie | Caffè, cacao |
| 24/01/2022 | 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 |
| 31/01/2022 | 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 |
| 07/02/2022 | 13. La Birra | Quattro tipologie di Birra | Temperature di servizio | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 14/02/2022 | 14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento | Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo | Successione dei vini a tavola | Confetture varie |
| 21/02/2022 | 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 |
| 28/02/2022 | 16. Le funzioni del sommelier | Vino Campione | | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta |
| 07/03/2022 | 17. Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte | Esercitazioni con degustazioni | | Riconoscimento di vari elementi |



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale -TARANTO

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|-----------------|---|---|--|---|
| 21/03/2022 | 1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio | Vino campione coperto Vino bianco | | Pomodorini, peperoni verdi, basilico |
| 28/03/2022 | 2. Vitivinicoltura ed Enologia - Seconda Parte | Vino biologico, biodinamico e senza solfiti | Precedenze a tavola | Essenze di glicine, acacia, sambuco |
| 04/04/2022 | 3. Valle d'Aosta e Piemonte | Tre vini delle regioni trattate | La Decantazione | Viola, sottobosco |
| 11/04/2022 | 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 |
| 18/04/2022 | 5. Veneto e Friuli Venezia Giulia | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da spumante | Camomilla, essenze di ginestra e rosa |
| 25/04/2022 | 6. Liguria, Emilia Romagna, Marche | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini bianchi | Tabacco, cuoio, pelliccia |
| 02/05/2022 | 7. Toscana e Umbria | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi | Vino ossidato, acescente |
| 09/05/2022 | 8. Puglia | Tre vini della regione trattata | Forme del bere: bicchiere da vini dolci | Burro, crosta di pane, lievito |
| 16/05/2022 | 9. Abruzzo, Molise, Campania | Tre vini delle regioni trattate | I banchi d'assaggio | Origano, rosmarino, maggiorana |

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale -TARANTO

| | | | | |
|------------|---|--|------------------------------------|---|
| 23/05/2022 | 10. Lazio, Basilicata e Calabria | Tre vini delle regioni trattate | La carta dei vini | Lavanda, fiori misti |
| 30/05/2022 | 11. Sicilia e Sardegna | Tre vini delle regioni trattate | Come leggere un'etichetta italiana | Vino feccioso, vino con solforosa |
| 06/06/2022 | 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 |
| 13/06/2022 | 13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo | Tre vini delle zone trattate | Il carrello dei vini | Confetture di prugna, amarene, arance |
| 19/09/2022 | 14. La Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte | Tre vini delle zone trattate | Come leggere un'etichetta francese | Cipria, cannella, vaniglia |
| 26/09/2022 | 15. La Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte | Tre vini delle zone trattate | Il tappo | Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero |
| 03/10/2022 | 16. Approfondimento dei temi trattati | Esercitazioni con degustazioni | | Riconoscimento di vari elementi |



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale -TARANTO

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|-----------------|--|---|---|---|
| 10/10/2022 | 1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo - vino | Spumante Metodo Classico | Vino: bevanda e alimento | Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella |
| 17/10/2022 | 2. Cocktail | Assaggio dei cocktail preparati in aula | | Finger food |
| 24/10/2021 | 3. Preparazione di un menù | Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato | Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito | Spek Bottarga |
| 31/10/2022 | 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 |
| 07/11/2022 | 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 |
| 14/11/2022 | 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 |
| 21/11/2022 | 7. <i>Secondi Piatti</i> - I pesci | Vino Bianco Profumato Vino rosso giovane | Il pesce: attivatore metabolico | Pesce al forno con patate |
| 28/11/2022 | 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 |
| 05/12/2022 | 9. Prova pratica di abbinamento | 4 etichette per la verifica dell'abbinamento | Grassi: quali, quanti e perchè | Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione |



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale -TARANTO

| | | | | |
|------------|--|--|---|---|
| 12/12/2022 | 10. Prodotti di salumeria | Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante | Sale: oro bianco | Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola |
| 19/12/2022 | 11. Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi | Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato | Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque" | Carciofi Radicchio brasato |
| 09/01/2023 | 12. I Formaggi | Vino rosso strutturato Vino muffato | Frutta secca: mai più senza | Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato |
| 16/01/2023 | 13. Vini passiti Vini liquorosi, aromatizzati | Vino passito, Sherry e Vermouth | | |
| 23/01/2023 | 14. Distillati Liquori Nazionali ed Esteri | Grappa, Cognac e Whisky | | |
| 30/01/2023 | Dolci, gelati e frutta | Vino spumante dolce Vino passito | Zucchero e fruttosio: il lato amaro | Crostata con la marmellata Dolce con la crema |
| 06/02/2023 | 15. Cioccolato | Vino liquoroso, distillato | Cioccolato: sana tentazione | Varie tipologie di cioccolato |
| 13/02/2023 | 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) |
| 20/02/2023 | 18. Verifica di apprendimento (per appuntamento) | Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale | | |
| 27/02/2023 | 19. Consegna dei diplomi e delle insegne | Brindisi augurale ai nuovi Sommelier | | |