



DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
1. <b>05/02/2015 giovedì</b> Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
2. <b>12/02/2015 giovedì</b> Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio, burro, parmigiano e mortadella
3. <b>19/02/2015 giovedì</b> Salse e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco giovane e fresco Vino rosso maturo	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro Frittata con erbe aromatiche
4. <b>26/02/2015 giovedì</b> Olio, aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
5. <b>02/03/2015 lunedì</b> Paste alimentari,	Vino bianco Vino rosato	Pasta ripiena Pasta e fagioli
6. <b>05/03/2015 giovedì</b> Pane, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Riso ai quattro formaggi Polenta con sugo
7. <b>12/03/2015 giovedì</b> Il pesce	Vino bianco profumato, Vino rosso giovane	Pesce al forno con patate
8. <b>19/03/2015 giovedì</b> Le carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne alla griglia con aggiunta di una salsa
9. <b>26/03/2015 giovedì</b> Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
10. <b>09/04/2015 giovedì</b> Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola

DATE E TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
11. <b>16/04/2015 giovedì</b> Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Carciofi Radicchio brasato
12. <b>23/04/2015 giovedì</b> I formaggi <b>Prima parte</b>	Vino spumante Vino rosso strutturato	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
13. <b>04/05/2015 lunedì</b> I formaggi <b>Seconda parte</b>	Vino rosso strutturato Vino muffato	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
14. <b>11/05/2015 lunedì</b> Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
15. <b>25/05/2015 lunedì</b> Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Varie tipologie di cioccolato
16. <b>28/05/2015 giovedì</b> Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale Appunti di servizio	Due etichette di grande rilevanza commerciale	
17. <b>04/06/2015 giovedì</b> Cena con un menu completo	Carta dei vini completa a disposizione di 33 vini	Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata <b>(È previsto un abbigliamento elegante).</b>
18. <b>11/06/2015 giovedì</b> Verifica di apprendimento <b>(per appuntamento)</b>	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale	
19. <b>01/07/2015 mercoledì</b> Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier	