

1' Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
12/02/2024	1. Presentazione del Corso. Tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
26/02/2024	2. Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
04/03/2024	3. Enologia - <i>Prima Parte</i> 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		
11/03/2024	5. Tecniche della degustazione Esame Visivo	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
18/03/2024	6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
25/03/2024	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
08/04/2024	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
15/04/2024	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

1' Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
22/04/2024	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
29/04/2024	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
06/05/2024	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
13/05/2024	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
20/05/2024	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
27/05/2024	15. Marketing del vino. Vendita e strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione digitale del vino	Due etichette di grande rilevanza commerciale	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
03/06/2024	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
10/06/2024	17. Approfondimento dei temi trattati Olio - <i>Prima Parte</i>	Esercitazioni con degustazioni Olio campione		Riconoscimento di vari elementi

1' Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
15/10/2024	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
22/10/2024	2. Vitivinicoltura ed Enologia - <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
29/10/2024	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
05/11/2024	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
12/11/2024	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
19/11/2024	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
26/11/2024	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
03/12/2024	8. Puglia	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
10/12/2024	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

1' Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
17/12/2024	10. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
07/01/2025	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
14/01/2025	12. Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno	Degustazione orizzontale di sei vini prodotti con lo stesso vitigno	La cantina del giorno, stoccaggio	Essenze di fiori di acacia, zagare, taglio
21/01/2025	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
28/01/2025	14. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
04/02/2025	15. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Seconda Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Il tappo	Cera d'api, lucido per mobili, tappi di sughero
11/02/2025	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

1' Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
18/02/2025	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo - vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
25/02/2025	2. Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sud Africa	Finger food
04/03/2025	3. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
11/03/2025	4. Olio - <i>Seconda Parte</i> Aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato Degustazione comparata di due oli	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale, Pasta e fagioli con aggiunta di olio
18/03/2025	5. <i>Antipasti</i> - Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e senape
25/03/2025	6. <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
14/10/2025	7. <i>Secondi Piatti</i> - Pesce	Vino Bianco Profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
21/10/2025	8. <i>Secondi Piatti</i> - Carni bianche e rosse, selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Germania	Carne alla griglia con olio extra vergine di oliva, Carne di maiale al forno
28/10/2025	9. Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Portogallo	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione

1' Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
04/11/2025	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
11/11/2025	11. Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
18/11/2025	12. I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
25/11/2025	13. Vini passiti Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	
02/12/2025	14. Distillati Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
09/12/2025	15. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
16/12/2025	16. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
13/01/2026	17. Cena con un menù completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso	Consegna della Carta dei Vini realizzata Dall'Allievo	Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni singola portata (E' previsto un abbigliamento elegante)
20/01/2026	18. Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		