

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Prima Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
08/11/2021	1. Presentazione del Corso. Tecniche del servizio e forme del bere	Spumante Metodo Classico		Rose
15/11/2021	2. Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>	Un vino della Regione	Apertura di una bottiglia	Mele di varie tipologie, Mela cotogna
11/11/2021	3. Enologia - <i>Prima Parte</i> La produzione del vino	Vino bianco, rosato, rosso	Dalla comanda al servizio dei vini	Banana, ananas, papaia
20/11/2021	4. Visita ad un'Azienda vitivinicola	Assaggio di vini in cantina		
29/11/2021	5. Tecniche della degustazione <b>Esame Visivo</b>	Vino rosso giovane e Vino rosso maturo	Gli attrezzi del Sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano
06/12/2021	6. Tecniche della degustazione <b>Esame Olfattivo</b>	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il Tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
13/02/2021	7. Tecniche della degustazione <b>Esame Gustativo</b>	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido, e tannino. Vino Campione	I bicchieri da degustazione, i bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia
10/01/2022	8. Vini Spumanti	Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
17/01/2022	9. Legislazione: Etichetta	Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP	I bicchieri: volume e forma	Limatura di ferro

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Prima Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
24/01/2022	10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le bottiglie	Caffè, cacao
31/01/2022	11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	Le caraffe, i decanter	Noce moscata, pepe
07/02/2022	12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	Tre vini prodotti con i vitigni trattati	La cantina ottimale	Nocciole, mandorle, noci
14/02/2022	13. La Birra	Quattro tipologie di Birra	Temperature di servizio	Luppolo, caramello, rabarbaro
21/02/2022	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento	Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo	Successione dei vini a tavola	Spezie orientali
28/02/2022	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
07/03/2022	16. Le funzioni del sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
14/03/2022	17. Approfondimento dei temi trattati Olio – <i>Prima Parte</i>	Esercitazioni con degustazioni Olio campione		Riconoscimento di vari elementi

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Seconda Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
29/11/2022	1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio	Vino campione coperto Vino bianco		Pomodorini, peperoni verdi, basilico
06/12/2022	2. Vitivinicoltura ed Enologia – <i>Seconda Parte</i>	Vino biologico, biodinamico e senza solfiti	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia, sambuco
13/12/2022	3. Valle d'Aosta e Piemonte	Tre vini delle regioni trattate	La Decantazione	Viola, sottobosco
20/12/2022	4. Lombardia, Trentino e Alto Adige	Tre vini delle regioni trattate	Mise en place, servizio a tavola	Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia
10/01/2023	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da spumante	Camomilla, essenze di ginestra e rosa
17/01/2023	6. Liguria, Emilia Romagna, Marche	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini bianchi	Tabacco, cuoio, pelliccia
24/01/2023	7. Toscana e Umbria	Tre vini delle regioni trattate	Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi	Vino ossidato, acescente
31/01/2023	8. Puglia	Tre vini della regione trattata	Forme del bere: bicchiere da vini dolci	Pompelmo, cedro, limone
07/02/2023	9. Abruzzo, Molise, Campania	Tre vini delle regioni trattate	I banchi d'assaggio	Origano, rosmarino, maggiorana

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Seconda Parte – **Lecce**

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
14/02/2023	10. Lazio, Basilicata e Calabria	Tre vini delle regioni trattate	La carta dei vini	Lavanda, fiori misti
21/02/2023	11. Sicilia e Sardegna	Tre vini delle regioni trattate	Come leggere un'etichetta italiana	Vino feccioso, vino con solforosa
28/02/2023	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, tiglio
07/03/2023	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo	Quattro vini delle zone trattate	Il carrello dei vini	Confetture di prugna, amarene, arance
14/03/2023	14. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Prima Parte</i>	Tre vini delle zone trattate	Come leggere un'etichetta francese	Cipria, cannella, vaniglia
21/03/2023	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
28/03/2023	16. Approfondimento dei temi trattati	Esercitazioni con degustazioni		Riconoscimento di vari elementi

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Terza Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLEATTIVI
06/02/2024	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo - vino	Spumante Metodo Classico		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
13/02/2024	2. Cocktail	Assaggio dei cocktail preparati in aula	Sud Africa	Finger food
20/02/2024	3. Preparazione di un menù	Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato	Australia	Speck Bottarga
27/02/2024	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
05/03/2024	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
12/03/2024	6. <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena
19/03/2024	7. <i>Secondi Piatti</i> - Pesce	Vino Bianco Profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate
26/03/2024	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
03/04/2024	9. Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento	Portogallo	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Terza Parte – Lecce

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
09/04/2024	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
16/04/2024	11. Contorni – Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
23/04/2024	12. I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato
30/04/2024	13. Vini passiti Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux	
07/05/2024	14. Distillati Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne	
14/05/2024	15. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
21/05/2024	16. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
Da definire	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)
Da definire	18. Verifica di apprendimento (per appuntamento)	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
Da definire	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		