

4° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato

| DATE E DOCENTI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|------------------|--|---|---|--|
| 02/02/2023 | 1. Presentazione del Corso. Tecniche del servizio e forme del bere | Spumante Metodo Classico | | Rose |
| 09/02/2023 | 2. Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i> | Un vino della Regione | Apertura di una bottiglia | Mele di varie tipologie, Mela cotogna |
| 16/02/2023 | 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 | | |
| 23/02/2023 | 5. Tecniche della degustazione Esame Visivo | Vino rosso giovane e Vino rosso maturo | Gli attrezzi del Sommelier | Cardamomo, chiodi di garofano |
| 02/03/2023 | 6. Tecniche della degustazione Esame Olfattivo | Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo | Il Tastevin | Lampone, fragola, amarena, pesca |
| 09/03/2023 | 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 |
| 16/03/2023 | 8. Vini Spumanti | Spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico, Champagne | Apertura di una bottiglia di spumante | Burro, crosta di pane, lievito |
| 23/03/2023 | 9. Legislazione: Etichetta | Vino IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP | I bicchieri: volume e forma | Limatura di ferro |

4° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato

| DATE E DOCENTI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|----------------|---|---|--|--|
| 30/03/2023 | 10. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord | Tre vini prodotti con i vitigni trattati | Le bottiglie | Caffè, cacao |
| 13/04/2023 | 11. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro | Tre vini prodotti con i vitigni trattati | Le caraffe, i decanter | Noce moscata, pepe |
| 20/04/2023 | 12. Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud | Tre vini prodotti con i vitigni trattati | La cantina ottimale | Nocciole, mandorle, noci |
| 27/04/2023 | 13. La Birra | Quattro tipologie di Birra | Temperature di servizio | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 04/05/2023 | 14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento | Vino bianco, vino rosso, vino liquoroso, Cibo | Successione dei vini a tavola | Spezie orientali |
| 11/05/2023 | 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 |
| 18/05/2023 | 16. Le funzioni del sommelier | Vino Campione | | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta |
| 25/05/2023 | 17. Approfondimento dei temi trattati Olio - <i>Prima Parte</i> | Esercitazioni con degustazioni Olio campione | | Riconoscimento di vari elementi |

4° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato

| DATE E DOCENTI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|----------------|---|---|--|--|
| 19/10/2023 | 1. Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio | Vino campione coperto Vino bianco | | Pomodorini, peperoni verdi, basilico |
| 26/10/2023 | 2. Vitivinicoltura ed Enologia – <i>Seconda Parte</i> | Vino biologico, biodinamico e senza solfiti | Precedenze a tavola | Essenze di glicine, acacia, sambuco |
| 02/11/2023 | 3. Valle d'Aosta e Piemonte | Tre vini delle regioni trattate | La Decantazione | Viola, sottobosco |
| 09/11/2023 | 4. Lombardia, Trentino e Alto Adige | Tre vini delle regioni trattate | Mise en place, servizio a tavola | Varie tipologie di legni aromatici, liquirizia |
| 16/11/2023 | 5. Veneto e Friuli Venezia Giulia | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da spumante | Camomilla, essenze di ginestra e rosa |
| 23/11/2023 | 6. Liguria, Emilia Romagna, Marche | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini bianchi | Tabacco, cuoio, pelliccia |
| 30/11/2023 | 7. Toscana e Umbria | Tre vini delle regioni trattate | Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi | Vino ossidato, acescente |
| 07/12/2023 | 8. Puglia | Tre vini della regione trattata | Forme del bere: bicchiere da vini dolci | Pompelmo, cedro, limone |
| 14/12/2023 | 9. Abruzzo, Molise, Campania | Tre vini delle regioni trattate | I banchi d'assaggio | Origano, rosmarino, maggiorana |

4° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato

| DATE E DOCENTI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI |
|----------------|---|---|------------------------------------|---|
| 01/02/2024 | 10. Lazio, Basilicata e Calabria | Tre vini delle regioni trattate | La carta dei vini | Lavanda, fiori misti |
| 08/02/2024 | 11. Sicilia e Sardegna | Tre vini delle regioni trattate | Come leggere un'etichetta italiana | Vino feccioso, vino con solforosa |
| 15/02/2024 | 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 |
| 22/02/2024 | 13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo | Quattro vini delle zone trattate | Il carrello dei vini | Confetture di prugna, amarene, arance |
| 29/02/2024 | 14. La Vitivinicoltura in Francia – <i>Prima Parte</i> | Tre vini delle zone trattate | Come leggere un'etichetta francese | Cipria, cannella, vaniglia |
| 07/03/2024 | 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 |
| 14/03/2024 | 16. Approfondimento dei temi trattati | Esercitazioni con degustazioni | | Riconoscimento di vari elementi |

4° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - Corato

| DATE E DOCENTI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO - VINO |
|----------------|--|---|-----------------------|---|
| 26/09/2024 | 1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo - vino | Spumante Metodo Classico | | Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella |
| 03/10/2024 | 2. Cocktail | Assaggio dei cocktail preparati in aula | Sud Africa | Finger food |
| 10/10/2024 | 3. Preparazione di un menù | Vino bianco aromatico, vino rosso strutturato | Australia | Speck Bottarga |
| 17/10/2024 | 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 |
| 24/10/2024 | 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 |
| 31/10/2024 | 6. <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta, pane | Vino bianco giovane e frizzante vino rosso equilibrato | Cile | Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena |
| 07/11/2024 | 7. <i>Secondi Piatti</i> - Pesce | Vino Bianco Profumato Vino rosso giovane | California | Pesce al forno con patate |
| 14/11/2024 | 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 |
| 21/11/2024 | 9. Prova pratica di abbinamento | Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento | Portogallo | Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione |

4° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – Corato

| DATE E DOCENTI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO – VINO |
|------------------|--|---|---|---|
| 28/11/2024 | 10. Prodotti di salumeria | Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante | Spagna | Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola |
| 05/12/2024 | 11. Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi | Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato | Alsazia | Carciofi Radicchio brasato |
| 12/12/2024 | 12. I Formaggi | Vino rosso strutturato Vino muffato | Borgogna | Formaggio stagionato Formaggio erborinato |
| 19/12/2024 | 13. Vini passiti Vini liquorosi, aromatizzati | Vino passito, Sherry e Vermouth | Bordeaux | |
| 30/01/2025 | 14. Distillati Liquori Nazionali ed Esteri | Grappa, Cognac e Whisky | Champagne | |
| 06/02/2025 | 15. Dolci, gelati e frutta | Vino spumante dolce Vino passito | Valle della Loira | Crostata con la marmellata Dolce con la crema |
| 13/02/2025 | 16. Cioccolato | Vino liquoroso, distillato | Valle del Rodano | Varie tipologie di cioccolato |
| 20/02/2025 | 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) |
| 27/02/2025 | 18. Verifica di apprendimento (per appuntamento) | Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale | | |
| Data da definire | 19. Consegna dei diplomi e delle insegne | Brindisi augurale ai nuovi Sommelier | | |