



## Corso per Sommelier: 2° Livello

Lezione 1 (09/04): Tecnica della degustazione

Lezione 2 (11/04): Valle d'aosta e Piemonte

Lezione 3 (16/04): Lombardia e Trentino Alto Adige

Lezione 4 (23/04): Veneto e Friuli Venezia Giulia

Lezione 5 (30/04): Liguria e Toscana

Lezione 6 (07/05): Emilia Romagna e Marche

Lezione 7 (09/05): Umbria e Lazio

Lezione 8 (14/05): Abruzzo, Molise e Campania

Lezione 9 (21/05): Puglia, Calabria, Basilicata

Lezione 10 (28/05): Sicilia, Sardegna

Lezione 11 (04/06): Francia 1 (Champagne, Borgogna, Alsazia, Rodano, Jura)

Lezione 12 (06/06): Francia 2 (Bordeaux, Loira, Sud Ovest, Provenza, Corsica)

Lezione 13 (11/06): Il Resto d'Europa

Lezione 14 (18/06): Il Resto del Mondo

Lezione 15 (25/06): Test Verifica

## Le Pillole

Il Vino

Successione dei Vini

La Decantazione

Mise en place

Bicchieri da Spumanti

Bicchieri Vini bianchi

Bicchieri Vini rossi

Bicchieri Vini dolci

Caraffe e Decanter

Etichetta Italiana

Etichetta Francese

La Carta dei Vini

Lo stoccaggio in cantina

Il Carrello dei Vini

## Riconoscimenti Olfattivi

Basilico, Peperone

Rosa appassita, Viola

Liquirizia, Vaniglia

Camomilla, Ginestra, Rosa

Maggiorana, Timo, Tabacco

Camomilla, Vino acescente

Pompelmo, Cedro, Limone

Lavanda, Fiori misti

Ciliegia, Nocciole

Fiori di Acacia, Zagara, Tiglio

Cuoio, Pelliccia

Conf. Prugne, Amarene, Arance

Balsamiche (Menta, Eucalipto)

Cipria, Cannella, Cera d'Api



## Corso per Sommelier

### 3° Livello

Lezione 1 (01/10): Metodologia dell'abbinamento

Lezione 2 (08/10): L'Olio... il nostro oro verde

Lezione 3 (10/10): Uova, Salse e Condimenti

Lezione 4 (15/10): Paste alimentari e Riso

Lezione 5 (22/10): Il Pesce

Lezione 6 (29/10): Le Carni (bianche, rosse e nere)

Lezione 7 (05/11): Prodotti di salumeria

Lezione 8 (12/11): Verdure, funghi, tartufi

Lezione 9 (19/11): I Formaggi

Lezione 10 (26/11): I Dolci

Lezione 11 (03/12): Il Cioccolato

Lezione 12 (10/12): Esame scritto e orale

Festa del Novello Sommelier : 15/12/2018

### Abbinamento Cibo-Vino

Grissini, pane, speck, pesto genovese

Olio, burro, parmigiano e mortadella

Patate lesse con salse (maionese, pomodoro), frittatina con erbe

Pasta e fagioli, Riso 4 formaggi

Pesce al forno con patate

Carne alla griglia e Carne di maiale al forno

Finocchiona, salame ungherese, bresaola

Carciofi, Radicchio brasato

Mozzarella, Parmigiano, Formaggio erborinato

Crostata con marmellata, Dolce con crema

Varie tipologie cioccolato

Grand Hotel Savoia (5 stelle)

Natale al "Settimo Cielo"

terrazza sui tetti di Genova