



## Corso per Sommelier

### 1° Livello

Lezione 1 (19/03/18): La Figura e la Funzione del Sommelier

Lezione 2 (26/03/18): Viticoltura

Lezione 3 (09/04/18): Enologia (dall'Uva al Vino)

Lezione 4 (16/04/18): Tecnica Degustazione: Visiva

Lezione 5 (23/04/18): Tecnica Degustazione: Olfattiva

Lezione 6 (07/05/18): Tecnica Degustazione: Gustativa

Lezione 7 (12/05/18): Visita in Cantina

Lezione 8 (14/05/18): Spumantizzazione

Lezione 9 (21/05/18): Vini Passiti e Speciali

Lezione 10 (28/05/18): Legislazione Vitivinicola

Lezione 11 (04/06/18): La Birra

Lezione 12 (11/06/18): I Distillati

Lezione 13 (18/06/18): Test di Verifica

### Le Pillole

Apertura di una bottiglia

Il Servizio dei Vini

Precedenze a tavola

Gli attrezzi del Sommelier

Il Tastevin

I Bicchieri

Apertura bott. Spumante

Temperatura del Vino

Il Tappo

Le bottiglie

La Cantina ottimale

### Riconoscimenti Olfattivi

Rose

Banana, Ananas

Glicine, Acacia, Sambuco

Mela, Pera

Lampone, Fragola, Pesca

Cardamomo, Chiodi Garofano

Burro, Crosta di Pane, Lievito

Abicocca secca, Uva passa

Pietra focaia, grafite

Luppolo, Rabarbaro

Miele, Vaniglia, Caramello



## Corso per Sommelier: 2° Livello

- Lezione 1 (24/09/18): Tecnica della degustazione
- Lezione 2 (01/10/18): Valle d'aosta e Piemonte
- Lezione 3 (08/10/18): Lombardia e Trentino Alto Adige
- Lezione 4 (10/10/18): Veneto e Friuli Venezia Giulia
- Lezione 5 (15/10/18): Liguria e Toscana
- Lezione 6 (22/10/18): Emilia Romagna e Marche
- Lezione 7 (29/10/18): Umbria e Lazio
- Lezione 8 (05/11/18): Abruzzo, Molise e Campania
- Lezione 9 (07/11/18): Puglia, Calabria, Basilicata
- Lezione 10 (12/11/18): Sicilia, Sardegna
- Lezione 11 (19/11/18): Francia 1 (Champagne, Borgogna, Alsazia, Rodano, Jura)
- Lezione 12 (26/11/18): Francia 2 (Bordeaux, Loira, Sud Ovest, Provenza, Corsica)
- Lezione 13 (03/12/18): Il Resto d'Europa
- Lezione 14 (10/12/18): Il Resto del Mondo
- Lezione 15 (17/12/18): 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 (14/01/19): Metodologia dell'abbinamento

Lezione 2 (21/01/19): L'Olio... il nostro oro verde

Lezione 3 (28/01/19): Uova, Salse e Condimenti

Lezione 4 (04/02/19): Paste alimentari e Riso

Lezione 5 (11/02/19): Il Pesce

Lezione 6 (18/02/19): Le Carni (bianche, rosse e nere)

Lezione 7 (25/02/19): Prodotti di salumeria

Lezione 8 (04/03/19): Verdure, funghi, tartufi

Lezione 9 (11/03/19): I Formaggi

Lezione 10 (18/03/19): I Dolci

Lezione 11 (25/03/19): Il Cioccolato

Lezione 12 (01/04/19): Esame scritto e orale

Festa del Novello Sommelier : 08/04/2019

### 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