



Fondazione Italiana Sommelier | Friuli V.G.

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

	Data	Argomenti lezione	Degustazioni	Intermezzi	Riconoscimenti olfattivi
1	26.10.15	Presentazione corso e figura del sommelier	Spumante Metodo Classico		Rose
2	02.11.15	Vitivinicoltura	Un vino regionale	Apertura di una bottiglia	Mele
3	09.11.15	Enologia la produzione del vino	Vino bianco, rosso, rosato	Dalla Comanda al servizio dei vini	Banane, ananas, papaia
4	16.11.15	Enologia gli elementi del vino e comunicazione elettronica del vino	Vino rosso giovane, rosso maturo vino difettato	Precedenze a tavola	Essenze di glicine, acacia e sambuco
5	23.11.15	VISITA IN AZIENDA VINICOLA	Assaggi e commenti in cantina		
6	30.11.15	Tecnica della degustazione esame visivo	Vino rosso giovane vino rosso maturo	Gli attrezzi del sommelier	Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe
7	14.12.15	Esame olfattivo	Vino bianco aromatico, vino rosso giovane e vino rosso maturo	Il tastevin	Lampone, fragola, amarena, pesca
8	21.12.15	Esame gustativo	Esercitazioni con soluzioni di glicerina, zucchero, alcol, acido e tannino	I bicchieri da degustazione I bicchieri a tavola	Erba, timo, salvia
9	11.01.15	Vini Spumanti	Spumanti metodo Charmat, Classico e Champagne	Apertura di una bottiglia di spumante	Burro, crosta di pane, lievito
10	18.01.16	Vini passiti, liquorosi, aromatizzati	Vino passito, sherry e vermouth	Come portare un vino alla giusta temperatura	Albicocca secca, uva passa, mandorle
11	25.01.16	Legislazione ed enologia nazionale	Vino IGT, DOC e DOCG	I bicchieri: volume e forma	Pietra focaia, grafite
12	01.02.16	Enografia internazionale	Vino di Francia, d'Europa e del resto del mondo	Le bottiglie	Caffè, cacao
13	08.02.16	La birra	Quattro tipologie di birra	La cantina ottimale	Luppolo, caramello, rabarbaro
14	15.02.16	Distillati, liquori nazionali ed esteri	Grappa, cognac, whisky, rum	Divisa da lavoro	Zucchero miele vaniglia
15	22.02.16	Enogastronomia tecnica dell'abbinamento	Vino campione	Successione dei vini a tavola	Confetture varie
16	29.02.16	Le funzioni del Sommelier	Vino Campione		Caramelle balsamiche, eucalipto, menta
17	07.03.16	Approfondimento dei temi trattati	Degustazioni per esercitazione		Riconoscimento vari elementi