

| <b>Data</b> | <b>Lezione</b>  | <b>Servizio/Pillola</b>                            | <b>Sentori</b>                                    |
|-------------|---|--|---|
| 25/10/22    | 1,1 Presentazione Corso tecniche di servizio e forme del bere   |  | Rose  |
| 31/10/22    | 1,2 Vitivinicoltura - Prima Parte   | Apertura di una bottiglia                          | Mele di varie tipologie, mela cotogna             |
| 08/11/22    | 1,3 Enologia - Prima parte La produzione del vino   | Dalla comanda al servizio dei vini                 | Banane, ananas papaia                             |
| 12/11/22    | 1,4 visita ad una azienda vitivinicola  |  |   |
| 15/11/22    | 1,5 Tecnica Degustazione: Esame Visivo  | Gli attrezzi del Sommelier                         | Cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe |
| 22/11/22    | 1,6 Tecnica Degustazione: Esame Olfattivo   | Il Tastevin  | lampone, fragola, amarena, pesca                  |
| 29/11/22    | 1,7 Tecnica Degustazione: Esame Gustativo   | I bicchieri da degustazione, i bicchieri da tavola | Erba, timo, salvia                                |
| 06/12/22    | 1,8 Vini Spumanti   | Apertura di una bottiglia di spumante              | Burro, crosta di pane, lievito                    |
| 13/12/22    | 1,9 Legislazione: Etichetta   | I bicchieri: volume e forma                        | Pietra focaia, grafite                            |
| 20/12/22    | 1,10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord   | Le bottiglie                                       | Caffè, cacao                                      |
| 10/01/23    | 1,11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro   | Le caraffe, decanter                               | Noce moscata, pepe                                |
| 17/01/23    | 1,12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud  | La cantina ottimale                                | Nocciole, mandorle, noci                          |
| 24/01/23    | 1,13 La Birra   | Temperature di servizio                            | Luppolo, caramello, rabarbaro                     |
| 31/01/23    | 1,14 Enogastronomia - Tecnica dell'abbinamento  | Successione dei vini a tavola                      | Confetture varie                                  |
| 07/02/23    | 1,15 Marketing del vino, la vendita e la strategia del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino | Come portare un vino alla giusta temperatura       | Albicocca secca, uva passa, mandorle              |
| 14/02/23    | 1,16 Le Funzioni del Sommelier  |  | Caramelle balsamiche, eucalipto, menta            |
| 21/02/23    | 1,17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima parte   |  |   |

| <b>Data</b> | <b>Lezione</b>   | <b>Servizio/Pillola</b>                          | <b>sentori</b>  |
|-------------|--|--|---|
| 28/02/23    | 2.1 Teoria e tecnica della degustazione                              |  | Pomodorini, peperoni verdi, basilico                    |
| 07/03/23    | 2.2 Viticoltura ed enologia Seconda Parte                            | Precedenze a tavola                              | Essenze di glicine, acacia, sambuco                     |
| 14/03/23    | 2.3 Piemonte e Valle d'Aosta   | La Decantazione                                  | Viola, sottobosco                                       |
| 21/03/23    | 2.4 Lombardia e Trentino alto Adige                                  | Mise en place, servizio a tavola                 | Varie tipologie di legno aromatici, legno di liquirizia |
| 28/03/23    | 2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia                                   | Forme del bere: bicchiere da spumante            | Camomilla, essenze di ginestra e rosa                   |
| 04/04/23    | 2.6 Liguria  | Forme del bere: bicchiere da vini bianchi        | Tabacco, cuoio, pelliccia                               |
| 11/04/23    | 2.7 Lazio, Emilia Romagna, Marche                                    | Forme del bere: bicchiere da vini dolci          | Pompelmo, cedro, limone                                 |
| 18/04/23    | 2,8 Toscana e Umbria   | Forme del bere: bicchiere da vini rosati e rossi | Vino ossidato, acescente                                |
| 02/05/23    | 2.9 Abruzzo, Molise, Campania  | I banchi d'assaggio                              | Origano, rosmarino, maggioranza                         |
| 09/05/23    | 2.10 Puglia, Basilicata e Calabria                                   | La carta dei vini                                | Lavanda, fiori misti                                    |
| 16/05/23    | 2.11 Sicilia e Sardegna  | Come leggere un'etichetta italiana               | Vino leccioso, vino con solforosa                       |
| 23/05/23    | 2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno | La cantina del giorno, stoccaggio                | Essenza di fiori di acacia, zagare, tiglio              |
| 23/05/23    | 2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo                        | Il carrello dei vini                             | Confetture di prugne, amarene, arance                   |
| 06/06/23    | 2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte                       | Come leggere un'etichetta francese               | Cipria, cannella, vaniglia                              |
| 13/06/23    | 2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte                     | Il tappo   | C'era d'api, lucido per mobili, tappi di sughero        |
| 20/06/23    | 2.16 Approfondimento dei temi trattati                               |  |   |

| Data       | Lezione  | Servizio/Pillola  | prova pratica di abbinamento cibo/vino   |
|------------|--|-------------------|--|
| 19/09/2023 | 3.1 Analisi sensoriale del cibo e del vino<br>Tecnica dell'abbinamento Cibo-vino |                   | Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella                               |
| 26/09/2023 | 3.2 cocktail   | sud africa        | Finger food  |
| 03/10/2023 | 3.3 preparazione di un menu  | australia         | Speck, Bottarga  |
| 10/10/2023 | 3.4 Olio - <i>Seconda Parte</i><br>e Aceti                                       | nuova zelanda     | Formaggio con aceto balsamico tradizionale<br>Pasta e fagioli con aggiunta di olio |
| 17/10/2023 | 3.5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie                                   | argentina         | Gnocchi con pesto alla genovese<br>Guancia di vitello con salsa verde e sena       |
| 24/10/2023 | 3.6 <i>Primi Piatti</i> - Pasta, riso, polenta e pane                            | cile              | Riso ai quattro formaggi<br>Pasta ripiena  |
| 31/10/2023 | 3.7 <i>Secondi Piatti</i> - I Pesci  | california        | Pesce al forno con patate  |
| 07/11/2023 | 3.8 <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina              | germania          | Carne alla griglia con olio EVO<br>Carne di maiale al forno                        |
| 14/11/2023 | 3.9 Prova pratica di Abbinamento   | portogallo        | Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni                                    |
| 21/11/2023 | 3.10 Prodotti di salumeria   | spagna            | Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola            |
| 28/11/2023 | 3.11 <i>Contorni</i> - Funghi, tartufi, ortaggi                                  | alsazia           | Carciofi<br>Radicchio brasato  |
| 05/12/2023 | 3.12 I formaggi  | borgogna          | Formaggio a pasta filata<br>Formaggio erborinato                                   |
| 12/12/2023 | 3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati                                  | bordeaux          |  |
| 09/01/2024 | 3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri                                     | Champagne         |  |
| 16/01/2024 | 3.15 Dolci, gelati e frutta  | valle della loira | Crostata con la marmellata<br>Dolce con la crema                                   |
| 23/01/2024 | 3.16 Cioccolato  | valle del rodano  | Varie tipologie di cioccolato  |
| 30/01/2024 | 3.17 Cena tecnica con un menu completo   |                   |  |
| 06/02/2024 | 3.18 esame   |                   |  |

