

Programma

175 ore divise in 25 giorni. Ogni lunedì, una lezione da 7 ore.

12 FEBBRAIO – 1° LEZIONE:

- IL SOMMELIER
- RELATORE: NICOLETTA GARGIULO
- ANALISI SENSORIALE E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
- INTRODUZIONE DELLA TERMINOLOGIA IN INGLESE
- RELATORE: ANDREA DANI
- DEGUSTAZIONE

19 FEBBRAIO – 2° LEZIONE:

- LET'S SPEAK OF WINE IN THE VINEYARD
 - LET'S SPEAK OF WINE IN THE CELLAR
- RELATORE: ALESSIA CANARINO
- DEGUSTAZIONE GUIDATA IN LINGUA INGLESE

26 FEBBRAIO – 3° LEZIONE:

- ENOGRAFIA. LE BOLLICINE ITALIANE. FRANCIACORTA, TRENTO, ALTA LANGA, VALDOBBIADENE
- RELATORE: NICOLA BONERA
- I VITIGNI D'ITALIA: IL PINOT NERO. ALTO ADIGE E NON SOLO
- RELATORE: ANDRÈ SENONER
- DEGUSTAZIONE

4 MARZO – 4° LEZIONE:

- I VITIGNI D'ITALIA: IL NEBBIOLO. LANGHE, VALTELLINA
- RELATORE: MAURO CAROSSO
- I VITIGNI D'ITALIA: IL SANGIOVESE. CHIANTI CLASSICO, BRUNELLO DI MONTALCINO E NON SOLO
- RELATORE: CRISTIANO CINI
- DEGUSTAZIONE

11 MARZO – 5° LEZIONE:

- I VITIGNI D'ITALIA: L'AGLIANICO, TAURASI, AGLIANICO DEL TABURNO, AGLIANICO DEL VULTURE
- RELATORE: TOMMASO LUONGO
- I VITIGNI D'ITALIA: IL SAGRANTINO
- RELATORE: GIANLUCA GRIMANI
- DEGUSTAZIONE

18 MARZO – 6° LEZIONE:

- IL SOMMELIER: CARTA DEI VINI.
- ELABORARE UNA CARTA DEI VINI INTERNAZIONALE
- RELATORE: ALESSANDRO NIGRO IMPERIALE
- I VITIGNI D'ITALIA: L'AMARONE E LA VALPOLICELLA
- RELATORE: GIANPAOLO BREDA
- DEGUSTAZIONE

25 MARZO – 7° LEZIONE:

- IL SOMMELIER: FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT. GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI, PRICING AND DRINK COST
- RELATORE: MASSIMO PISCIOTTA
- IL SOMMELIER: GESTIONE DELLA CANTINA E SERVIZIO
- RELATORE: NICOLETTA GARGIULO
- DEGUSTAZIONE

8 APRILE – 8° LEZIONE:

- I VITIGNI D'ITALIA: I GRANDI BIANCHI
- RELATORE: ROBERTO ANESI
- I VITIGNI D'ITALIA: I GRANDI BIANCHI
- RELATORE: MAURIZIO DANTE FILIPPI
- DEGUSTAZIONE

22 APRILE – 9° LEZIONE:

- ABBINAMENTO CIBO-VINO: NUOVE FRONTIERE PER L'ABBINAMENTO
- RELATORE: MARCO REZZANO
- ABBINAMENTO CIBO VINO: I FORMAGGI
- RELATORE: MARIA SARNATARO
- DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO

29 APRILE – 10° LEZIONE:

- ABBINAMENTO CIBO VINO: SALUMI
- RELATORE: MAURIZIO ZANOLLA
- ABBINAMENTO CIBO VINO: CARNI
- RELATORE: ENRICO CRIPPA CHEF 3 STELLE MICHELIN
- DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO

6 MAGGIO – 11° LEZIONE:

- ABBINAMENTO CIBO VINO: PESCI E CROSTACEI
- RELATORE: VALENTINO TESI
- DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO
- IL MONDO DELLA MIXOLOGIA
- RELATORE: ANDREA BALLERI

13 MAGGIO – 12° LEZIONE:

- ABBINAMENTO CIBO VINO: IL CIOCCOLATO
- RELATORE: GUIDO CASTAGNA MAESTRO CIOCCOLATIERE
- IL MONDO DELLA PASTICCERIA
- RELATORE: LUIGI BIASETTO CHEF PASTICCERE
- DEGUSTAZIONE ED ABBINAMENTO

20 MAGGIO – 13° LEZIONE:

- VISITA GUIDATA PRESTIGIOSA AZIENDA VITIVINICOLA ITALIANA
- RELATORE: NICOLETTA GARGIULO
- DEGUSTAZIONE GUIDATA IN LINGUA INGLESE

27 MAGGIO – 14° LEZIONE:

- ENOLOGIA: IL TERROIR: L'UNICA STRADA PER IL VINO DI DOMANI
- VINI BIOLOGICI, BIODINAMICI, NO SOLFITI, MACERATI, VINI CONVENZIONALI
- RELATORE: ROBERTO CIPRESSO
- DEGUSTAZIONE

3 GIUGNO -15° LEZIONE:

- ENOLOGIA: PERTURBAZIONI OLFATTIVE NEL PERCORSO ENOLOGICO
- RELATORE: VINCENZO MERCURIO
- PROVE PRATICHE DI DEGUSTAZIONE DI VINI DIFETTATI

10 GIUGNO – 16° LEZIONE:

- IL MONDO DELLA BIRRA: GLI STILI DELLA BIRRA
- RELATORE: RAFFAELE PAPI
- IL MONDO DELLA BIRRA: LA DEGUSTAZIONE
- RELATORE: GABRIELE POLLIO
- DEGUSTAZIONE

17 GIUGNO – 17° LEZIONE:

- VISITA GUIDATA PRESTIGIOSA AZIENDA VITIVINICOLA ITALIANA
- RELATORE: NICOLETTA GARGIULO
- DEGUSTAZIONE GUIDATA IN LINGUA INGLESE

16 SETTEMBRE – 18° LEZIONE:

- ENOGRAFIA: UNO SGUARDO SULLA VITICOLTURA DELLO CHAMPAGNE
- RELATORE: ROBERTO BELLINI
- DEGUSTAZIONE

23 SETTEMBRE – 19° LEZIONE:

- ENOGRAFIA: UNO SGUARDO SULLA VITICOLTURA DELLA BORGOGNA
- RELATORE: MASSIMO CASTELLANI
- ENOGRAFIA: UNO SGUARDO SULLA VITICOLTURA DI BORDEAUX
- RELATORE: CRISTIANO CINI
- DEGUSTAZIONE

30 SETTEMBRE – 20° LEZIONE:

- ENOGRAFIA: UNO SGUARDO SUI VITIGNI A BACCA BIANCA D'OLTRALPE
- RELATORE: GABRIELE GORELLI MASTER OF WINE
- ENOGRAFIA: UNO SGUARDO SULLA VITICOLTURA DEL NUOVO MONDO
- RELATORE: GABRIELE GORELLI MASTER OF WINE
- DEGUSTAZIONE

7 OTTOBRE – 21° LEZIONE:

- IL MONDO DEI DISTILLATI
- RELATORE: MAURIZIO DANTE FILIPPI
- IL MONDO DEL SIGARO. DEGUSTAZIONE DALLA FOGLIA AL SIGARO. IL SERVIZIO DEL SIGARO, ALLESTIMENTO DI UN HUMIDOR, I DUE MONDI CUBANO E TOSCANO
- RELATORE: TOMMASO LUONGO

14 OTTOBRE – 22° LEZIONE:

- IL MONDO DEL CAFFÈ
- RELATORI: FABIO SIPIONE E MARCELLO ARCANGELI
- IN COLLABORAZIONE CON LAVAZZA
- DEGUSTAZIONE

21 OTTOBRE – 23° LEZIONE:

- IL MONDO DEI THE
- RELATORE: LUISITO PERAZZO
- IL MONDO DELL'OLIO
- RELATORI: ROCCO CALIANDRO E LUIGI CARICATO

28 OTTOBRE – 24° LEZIONE:

- PRANZO DIDATTICO
- A CURA DI LUIGI TRAMONTANO CHEF 1 STELLA MICHELIN
- RELATORE: MARCO REZZANO

4 NOVEMBRE – 25° LEZIONE:

- ESAME FINALE
- COMMISSARI: MAURO CAROSSO
- CRISTIANO CINI, NICOLETTA GARGIULO

