



**SOMMELITALLY**  
**Brussels Wine Society**



*Ambasciata d'Italia*  
*Bruxelles*



Worldwide Sommelier Association

**Programma Corso per Sommelier a Bruxelles 2014-2015**  
***Patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Bruxelles***

**I° livello**

	<b>Mattina ore 10,00 – 13,00</b>	<b>Pomeriggio ore 14,30 – 17,30</b>
30 marzo 2014	La figura del sommelier –Viticultura	Enologia - Vini speciali: spumanti e dolci
6 aprile 2014	Tecnica degustazione: visivo e olfattivo	Degustazione visiva, olfattiva e gustativa
18 maggio 2014	Legislazione ed enografia	Birra e distillati da cereali - Altri distillati
15 giugno 2014	Enogastronomia - Il servizio, la cantina	Ripasso e autoverifica

**II° livello**

	<b>Mattina ore 10,00 – 13,00</b>	<b>Pomeriggio ore 14,30 – 17,30</b>
14 settembre 2014	Degustazione/ scheda punteggio	Piemonte
28 settembre 2014	Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Emilia e Romagna	Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia e Veneto
12 ottobre 2014	Toscana	Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo e Molise
16 novembre 2014	Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Isole	Paesi europei
30 novembre 2014	Francia	Francia
14 dicembre 2014	Paesi del mondo	Autoverifica e approfondimento

**III° livello**

	<b>Mattina ore 10,00 – 13,00</b>	<b>Pomeriggio ore 14,30 – 17,30</b>
11 gennaio 2015	Analisi sensoriale del cibo. Tecnica abbinamento cibo-vino	Uova, salse - Olio, aceto e altri condimenti
25 gennaio 2015	Cereali e derivati - Funghi, tartufi, ortaggi, legumi	Ripasso – Prova Tecnica
8 febbraio 2015	Pesci, crostacei e molluschi	Carni e salumi
1 marzo 2015	Formaggi	Pranzo didattico - Dolci

**Esami: 21 e 22 marzo 2015**

**Corso organizzato da Brussels Wine Society - Sommelitaly.**

**Persone di contatto: Presidente: Massimo Serpieri [sommelitaly@gmail.com](mailto:sommelitaly@gmail.com)**

**Il corso si svolge presso il NH Hotel du Grand Sablon - Rue Bodenbroek 2/4. B-1000 Bruxelles**

Massimo Serpieri  
Presidente di Sommelitaly  
[Massimo.SERPIERI@ec.europa.eu](mailto:Massimo.SERPIERI@ec.europa.eu)