



**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)