

Programma provvisorio: alcune date ed argomenti potranno essere modificati

Corso per Sommelier a Bruxelles 2017-2018
Patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Bruxelles

I° livello

	Mattina ore 10,00 – 13,00	Pomeriggio ore 14,30 – 17,30
22 gennaio 2017	La figura del sommelier, il servizio, la cantina - Viticoltura	La vinificazione e gli aspetti principali dell'enologia - Vini speciali: spumanti
12 febbraio 2017	Tecnica degustazione: visiva, olfattiva e gustativa	Legislazione ed enografia
5 marzo 2017	Birra e distillati da cereali	Altri distillati e liquori nazionali ed esteri
2 aprile 2017	Vini liquorosi e dolci	Ripasso e autoverifica

II° livello

	Mattina ore 10,00 – 13,00	Pomeriggio ore 14,30 – 17,30
30 aprile 2017	Degustazione - La scheda punteggio	Piemonte, Valle d'Aosta
14 maggio 2017	Liguria, Lombardia, Emilia-Romagna	Trentino Alto Adige, FVGiulia, Veneto
4 giugno 2017	Toscana	Marche, Umbria, Lazio,
25 giugno 2017	Abruzzo, Molise, Campania, Puglia,	Basilicata, Calabria, Isole
22 ottobre 2017	Francia	Francia
19 novembre 2017	Regioni vinicole Europa	Regioni vinicole Europa
10 dicembre 2017	Regioni vinicole extra-Europa	Regioni vinicole extra-Europa - Ripasso e autoverifica

III° livello

	Mattina ore 10,00 – 13,00	Pomeriggio ore 14,30 – 17,30
14 gennaio 2018	Analisi sensoriale del cibo. Tecnica abbinamento cibo-vino	Uova, salse - Olio, aceto e altri condimenti
4 febbraio 2018	Cereali e derivati - Funghi, tartufi,	Ortaggi, legumi
25 febbraio 2018	Pesci, crostacei e molluschi	Carni e salumi
18 marzo 2018	Formaggi	13,00 -14,30
		Dolci - Ripasso
Esami 21 e 22 aprile 2018		

Corso organizzato da Brussels Wine Society – Sommelitaly, in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier

Persone di contatto: Presidente: Massimo Serpieri: cours@sommelitaly.com

Responsabile corso: Tamara Diomedè: cours@sommelitaly.com

Il corso si svolge presso il NH Brussels du Grand Sablon, Rue Bodenbroek 2-4 – 1000 Bruxelles

Massimo Serpieri
Presidente SOMMELITALY
Brussels Wine Society ASBL