

Tabella 1

numero lezione		Azienda	Vino
1	La figura del sommelier. Il servizio	Bellavista	Gran Cuvee Brut
2	Vitivinicoltura	Fontana Candida	Frascati Superiore Luna Mater Riserva
		Erste e Neue	Lagrein Puntay Riserva
		Tenute Rubino	Visello
3	Enologia	Colle Picchioni	Marino Donna Paola
		Dettori	Tenores Romangia
		Zenato	Valpolicella superiore ripassa
4	Tecnica della degustazione, esame visivo	Donnafugata	Contessa Entellina Chiarandà
		Olmo Antico	14 ottobre
		Travaglini	Gattinara Riserva
5	Tecnica della degustazione, esame olfattivo	Cusumano	Benuara
		Elena Walch	Gewurztraminer Concerto Grosso
		Casanova di Neri	Brunello di Montalcino
6	Tecnica della degustazione, esame gustativo	Suavia	Soave Classico Monte Carbonare
		Tenuta San Leonardo	San Leonardo
		Florio	Morsi di luce
7	Spumantizzazione e vini speciali	Ferrari	Trento brut
		Palmer	Champagne Brut reserve
		Anselmi	I capitelli
		Quinta do Noval	Porto 10 years
8	Legislazione e marketing	Feudi di San Gregorio	Greco di Tufo Cutizzi
		Toros	Collio Sauvignon
		Morgante	Don Antonio
		Santa Margherita	Pinot Grigio Valdadige

numero lezione		Azienda	Vino
9	Birra, distillati, liquori	Guinness	Draught Stout
		Abbazia di Orval	Orval
		Glenmorangie	Single Malt Scotch Whisky
		Nonino	Grappa Monovitigno
10	Scheda a punteggio	Berlucchi	Franciacorta Brut 61 S.A.
		Zidarich	Carso Malvasia
		Felsina	Fontalloro
11	Valle d'Aosta e Piemonte	Franco Martinetti	Colli Tortonesi Timorasso Martin
		Matteo Correggia	Barbera d'Alba Marun
		Ettore Germano	Barolo Cerretta
12	Lombardia e TAA	Tramin	Pinot Grigio Unterebner
		Marco Donati	Sangue di Drago
		Triacca	Valtellina Superiore Prestigio
13	Veneto e FVG	Scubla	Verduzzo Cratis
		Venica	Ronco delle Cime
		Speri	Amarone Sant'Urbano
14	Liguria, Emilia Romagna, Marche	La viola	Sangiovese Bertinoro Honorii
		Sartarelli	Verdicchio Castelli di Jesi cl. Sup. Tralivio
		Ka Mancinè	Rossese di Dolceacqua
15	Toscana e Umbria	Castello della Sala	Orvieto cl. Sup. San Giovanni della Sala
		Fontodi	Flaccianello della Pieve
		Banfi	Brunello Poggio alle Mura
16	Lazio, Abruzzo, Molise	Casale della Ioria	Cesanese Torre del Piano
		Cantine Cipressi	Molise tintilia Macchia rossa
		Zaccagnini	Montepulciano Terre di Casauria
17	Campania, Puglia, Basilicata	Marisa Cuomo	Furore bianco
		Severino Garofano	Le Braci
		Cantine del Notaio	Aglianico La Firma

numero lezione		Azienda	Vino
18	Calabria, Sicilia, Sardegna	Ippolito 1845	Cirò Rosso colli del Mancuso
		Centopassi	Catarratto Terre rosse di Gabbascio
		Agricola Punica	Barrua
19	Europa e mondo	Saint Clair	Sauvignon Wairau reserve
		Penfold's	Bin2 Shiraz Mataro
		Alvaro Palacio	Camins del Priorat
20	Francia 1	Chateau Lamothe Guignard	Sauternes
		Chateau Haut Marbuzet	Haut Marbuzet
		Pascal Jolivet	Pouilly Fumè
21	Francia 2	Domaine William Fevre	Chablis Premieri cru Vaillons
		Domaine Marc Kreydenweiss	Riesling Grand Cru Wiebelsberg
		Domaine Follin Arbelet	Morey Saint Denis Village
22	Enogastronomia e scheda di abbinamento	Ca del Bosco	Anna Maria Clementi
23	Salse, olio e condimenti	San Michele Appiano	Pinot nero Sanct Valentin
		Tenuta Santa Lucia	Pecorino
		Florio	Marsala Vergine oro Baglio Florio
24	Pane, pasta, riso	Val d'oca	Prosecco millesimato
		Tenuta di Fessina	Etna bianco A'Puddara
		Tenuta San Guido	Sassicaia
25	Pesce	Costaripa	Garda classico Groppello Maim
		Rosa del Golfo	Rosa del Golfo
		Castello della Sala	Cervaro della Sala

numero lezione		Azienda	Vino
26	Carne	Sergio Mottura	Latour a Civitella
		Guerrieri Rizzardi	Montebaldo Bardolino Delara
		Tua Rita	Giusto di Notri
27	Salumi	San Michele Appiano	Pinot Bianco Schultausser
		Mariano Sabatino	Penisola sorrentina Gragnano
		Gaja	Barbaresco
28	Funghi e verdure	Cantina Terlano	Chardonnay Kreuth
		La Sansonina	Lugana
		Graci	Etna rosso
29	Formaggi	Planeta	Cometa
		Casale del Giglio	Mater Matuta
		Donnafugata	Ben Ryè
30	Dessert e cioccolato	La spinetta	Moscato d'Asti Biancospino
		Felsina	Vin Santo del Chianti classico
		Flor De Cana	Rum Centenario 12 anni

numero lezione			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

numero lezione			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

numero lezione			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

numero lezione			
26			
27			
28			
29			
30			