

3° CORSO SOMMELIER - L'AQUILA

PRIMA PARTE (orario 20:00 - 22:30)		
<i>lez.</i>	<i>data</i>	<i>argomento della lezione</i>
1	lunedì 24 gennaio 2022	Presentazione corso, tecniche del servizio e forme del bere
2	lunedì 31 gennaio 2022	Vitivinicoltura (I parte)
3	lunedì 7 febbraio 2022	Enologia (I parte)
4	sabato 5 febbraio 2022	Visita Azienda
5	lunedì 14 febbraio 2022	Tecnica degustazione - Esame Visivo
6	lunedì 21 febbraio 2022	Tecnica degustazione - Esame Olfattivo
7	lunedì 28 febbraio 2022	Tecnica degustazione - Esame Gustativo
8	lunedì 7 marzo 2022	Vini Spumanti
9	lunedì 14 marzo 2022	Legislazione
10	lunedì 21 marzo 2022	Vitigni del nord
11	lunedì 28 marzo 2022	vitigni del centro
12	lunedì 4 aprile 2022	vitigni del sud
13	lunedì 11 aprile 2022	La Birra
14	lunedì 2 maggio 2022	Enogastronomia - tecnica dell'Abbinamento
15	lunedì 9 maggio 2022	Marketing del vino
16	lunedì 16 maggio 2022	Le funzioni del Sommelier
17	lunedì 23 maggio 2022	Approfondimento temi trattati
SECONDA PARTE (orario 20:00 - 22:30)		
1	lunedì 19 settembre 2022	Teoria e tecnica della degustazione: scheda a punteggio
2	lunedì 26 settembre 2022	Vitivinicoltura ed Enologia (II parte)
3	lunedì 3 ottobre 2022	Valle D'Aosta e Piemonte
4	lunedì 10 ottobre 2022	Lombardia, Trentino e Alto Adige
5	lunedì 17 ottobre 2022	Veneto e Friuli Venezia Giulia
6	lunedì 24 ottobre 2022	Liguria, Emilia Romagna e Marche
7	lunedì 7 novembre 2022	Toscana e Umbria
8	lunedì 14 novembre 2022	Abruzzo
9	lunedì 21 novembre 2022	Lazio, Molise e Campania
10	lunedì 28 novembre 2022	Puglia, Basilicata e Calabria
11	lunedì 5 dicembre 2022	Sicilia e Sardegna
12	lunedì 12 dicembre 2022	Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
13	lunedì 19 dicembre 2022	La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
14	lunedì 9 gennaio 2023	La Vitivinicoltura in Francia (I parte)
15	lunedì 16 gennaio 2023	La Vitivinicoltura in Francia (II parte)
16	lunedì 23 gennaio 2023	Approfondimento dei temi trattati
TERZA PARTE (orario 20:00 - 22:30)		
1	lunedì 30 gennaio 2023	Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
2	lunedì 6 febbraio 2023	Cocktail
3	lunedì 13 febbraio 2023	Preparazione di un Menu
4	lunedì 20 febbraio 2023	Olio e Aceti
5	lunedì 27 febbraio 2023	Salse, erbe aromatiche, spezie
6	lunedì 6 marzo 2023	Pasta, riso, polenta, pane
7	lunedì 13 marzo 2023	Pesci
8	lunedì 20 marzo 2023	Carni bianche e rosse, la selvaggina
9	lunedì 27 marzo 2023	Prova pratica di abbinamento
10	lunedì 3 aprile 2023	Prodotti di salumeria
11	lunedì 17 aprile 2023	Funghi, tartufi, ortaggi
12	lunedì 24 aprile 2023	Formaggi
13	lunedì 1 maggio 2023	Vini passiti, liquorosi, aromatizzati
14	lunedì 8 maggio 2023	Distillati, liquori nazionali ed esteri
15	lunedì 15 maggio 2023	Dolci, gelati e frutta
16	lunedì 22 maggio 2023	Cioccolato
17	lunedì 29 maggio 2023	Cena tecnica con menù completo
18	lunedì 5 giugno 2023	Esami (<i>orario da definire</i>)
19	<i>data da definire</i>	Consegna diplomi