

DATE PRIMA PARTE VASTO

presso HOTEL CONVIVIUM Via Selvotta, 80 - Vasto - 2022

ore 20,00-22,30

Venerdì 18 FEBBRAIO 2022	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Venerdì 25 FEBBRAIO	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Venerdì 04 MARZO	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 05 MARZO	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Venerdì 11 MARZO	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Venerdì 18 MARZO	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Venerdì 25 MARZO	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Venerdì 01 APRILE	1..8 Vini spumanti
Venerdì 08 APRILE	1..9 Legislazione: Etichetta
Venerdì 15 APRILE	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Venerdì 22 APRILE	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Venerdì 29 APRILE	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Venerdì 06 MAGGIO	1.13 La Birra
Venerdì 13 MAGGIO	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Venerdì 20 MAGGIO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Venerdì 27 MAGGIO	1.16 Le funzioni del Sommelier
Venerdì 03 GIUGNO 2022	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte

DATE CORSO SECONDA PARTE VASTO - 2022-2023

dalle ore 20,00 alle ore 22,30

Venerdì 16 SETTEMBRE 2022	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Venerdì 23 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Venerdì 30 SETTEMBRE	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Venerdì 07 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Venerdì 14 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Venerdì 21 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Venerdì 28 OTTOBRE	2..7 Toscana e Umbria
Venerdì 04 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
Venerdì 11 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Venerdì 18 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Venerdì 25 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Venerdì 02 DICEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Venerdì 9 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Venerdì 16 DICEMBRE 2022	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Venerdì 13 GENNAIO 2023	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Venerdì 20 GENNAIO 2023	2.16 Approfondimento dei temi trattati

DATE CORSO TERZA PARTE VASTO - 2023

dalle ore 20,00 alle ore 22,30

Venerdì 27 GENNAIO 2023	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Venerdì 3 FEBBRAIO 2023	3..2 Cocktail
Venerdì 10 FEBBRAIO 2023	3..3 Preparazione di un Menu
Venerdì 17 FEBBRAIO 2023	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Venerdì 24 FEBBRAIO 2023	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Venerdì 03 MARZO 2023	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Venerdì 10 MARZO 2023	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Venerdì 17 MARZO 2023	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Venerdì 24 MARZO 2023	3..9 Prova pratica di abbinamento
Venerdì 31 MARZO 2023	3.10 Prodotti di salumeria
Venerdì 07 APRILE 2023	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Venerdì 14 APRILE 2023	3.12 I Formaggi
Venerdì 21 APRILE 2023	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Venerdì 28 APRILE 2023	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Venerdì 05 MAGGIO 2023	3.15 Dolci, gelati e frutta
Venerdì 12 MAGGIO 2023	3.16 Cioccolato
Venerdì 19 MAGGIO 2023	3.17 Cena tecnica con un menù completo
Venerdì 26 MAGGIO 2023	3.18 Verifica di apprendimento
Data da Definire	3.19 Consegna dei diplomi e delle insegne

Per informazioni è possibile rivolgersi a

Daniele Erasmi 3331020544 - Mail: fondazione-sommelier.abruzzo@gmail.com