

DATE CORSO

PRIMA

PARTE

LANCIANO - 2022 ore 20,00-22,30 circa

HOTEL VILLA MEDICI

Giovedì 17 Marzo	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Giovedì 24 Marzo	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Giovedì 31 MARZO	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 02 Aprile	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Giovedì 7 Aprile	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Sabato 09 Aprile	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Giovedì 14 Aprile	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Giovedì 21 Aprile	1..8 Vini spumanti
Giovedì 23 Aprile	1..9 Legislazione: Etichetta
Giovedì 28 Aprile	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Giovedì 5 Maggio	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Giovedì 12 Maggio	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Giovedì 19 Maggio	1.13 La Birra
Giovedì 26 Maggio	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Sabato 28 MAGGIO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Sabato 4 Giugno	1.16 Le funzioni del Sommelier
Giovedì 09 GIUGNO	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte

DATE CORSO SECONDA PARTE LANCIANO - 2022-2023

dalle ore 20,00 alle ore 22,30

HOTEL VILLA MEDICI

Giovedì 15 SETTEMBRE	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Giovedì 22 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Giovedì 29 SETTEMBRE	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Giovedì 06 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Giovedì 13 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Giovedì 20 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Giovedì 27 OTTOBRE	2..7 Toscana e Umbria
Giovedì 03 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
Giovedì 10 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Giovedì 17 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Giovedì 24 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Giovedì 01 DICEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Giovedì 15 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Giovedì 12 GENNAIO 2023	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Giovedì 19 GENNAIO 2023	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Giovedì 26 GENNAIO 2023	2.16 Approfondimento dei temi trattati

DATE CORSO

TERZO

LIVELLO LANCIANO - 2023

Dalle ore 20,00 alle ore 22,30 circa

HOTEL VILLA MEDICI

Giovedì 02 FEBBRAIO	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Giovedì 09 FEBBRAIO	3..2 Cocktail
Giovedì 23 FEBBRAIO	3..3 Preparazione di un Menu
Giovedì 02 MARZO	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Giovedì 09 MARZO	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Giovedì 16 MARZO	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Giovedì 23 MARZO	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Giovedì 30 MARZO	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Giovedì 06 APRILE	3..9 Prova pratica di abbinamento
Giovedì 13 APRILE	3.10 Prodotti di salumeria
Giovedì 20 APRILE	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Giovedì 27 APRILE	3.12 I Formaggi
Giovedì 04 MAGGIO	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Giovedì 11 MAGGIO	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Giovedì 18 MAGGIO	3.15 Dolci, gelati e frutta
Giovedì 25 MAGGIO	3.16 Cioccolato
Giovedì 01 GIUGNO	3.17 Cena tecnica con un menù completo
Giovedì 08 GIUGNO	3.18 Verifica di apprendimento
Data da Definire	3.19 Consegna dei diplomi e delle insegne

Per informazioni è possibile rivolgersi a

Daniele Erasmi 333/1020544 - Mail: fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com