

DATE CORSO

PRIMA

PARTE

presso Blu Palace Mosciano Sant'Angelo - 2022 ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 21 MARZO	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Lunedì 28 MARZO	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Lunedì 04 APRILE	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 9 APRILE	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Lunedì 11 APRILE	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Martedì 19 APRILE	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Martedì 26 APRILE	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Lunedì 02 MAGGIO	1..8 Vini spumanti
Giovedì 05 MAGGIO	1..9 Legislazione: Etichetta
Lunedì 09 MAGGIO	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Giovedì 12 MAGGIO	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Lunedì 16 MAGGIO	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Lunedì 23 MAGGIO	1.13 La Birra
Lunedì 30 MAGGIO	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Lunedì 6 GIUGNO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Lunedì 13 GIUGNO	1.16 Le funzioni del Sommelier
Lunedì 20 GIUGNO	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte

DATE CORSO

SECONDA

PARTE MOSCIANO SANT'ANGELO - 2022-2023

dalle ore 20,00 alle ore 22,30

Lunedì 19 SETTEMBRE	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Lunedì 26 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Lunedì 03 OTTOBRE	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Lunedì 10 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Lunedì 17 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Lunedì 24 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Lunedì 31 OTTOBRE	2..7 Toscana e Umbria
Lunedì 07 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
Lunedì 14 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Lunedì 21 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Lunedì 28 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Lunedì 05 DICEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Lunedì 12 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Lunedì 19 DICEMBRE	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Lunedì 09 GENNAIO 2023	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Lunedì 16 GENNAIO 2023	2.16 Approfondimento dei temi trattati

DATE CORSO

TERZA

PARTE MOSCIANO SANT'ANGELO - 2023

Dalle ore 20,00 alle ore 22,30 circa

Lunedì 23 GENNAIO	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Lunedì 23 GENNAIO	3..2 Cocktail
Lunedì 30 GENNAIO	3..3 Preparazione di un Menu
Lunedì 06 FEBBRAIO	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Lunedì 13 FEBBRAIO	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Lunedì 20 FEBBRAIO	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Lunedì 27 FEBBRAIO	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Lunedì 06 MARZO	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Lunedì 13 MARZO	3..9 Prova pratica di abbinamento
Lunedì 20 MARZO	3.10 Prodotti di salumeria
Lunedì 27 MARZO	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Lunedì 03 APRILE	3.12 I Formaggi
Lunedì 17 APRILE	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Lunedì 24 APRILE	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Lunedì 08 MAGGIO	3.15 Dolci, gelati e frutta
Lunedì 15 MAGGIO	3.16 Cioccolato
Lunedì 22 MAGGIO	3.17 Cena tecnica con un menù completo
Lunedì 05 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