

**DATE CORSO PRIMA PARTE CITTÀ SANT'ANGELO
DALL' 08/11/22 AL 14/03/23**

HOTEL VILLA MICHELANGELO - CITTA' SANT'ANGELO

CALENDARIO ANNO 2022-2023 ore 20,00-22,30 circa

Martedì 08 NOVEMBRE	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Martedì 15 NOVEMBRE	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Martedì 22 NOVEMBRE	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 26 NOVEMBRE	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Martedì 29 NOVEMBRE	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Martedì 06 DICEMBRE	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Martedì 13 DICEMBRE	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Martedì 20 DICEMBRE	1..8 Vini spumanti
Martedì 10 GENNAIO	1..9 Legislazione: Etichetta
Martedì 17 GENNAIO	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Martedì 24 GENNAIO	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Martedì 31 GENNAIO	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Martedì 07 FEBBRAIO	1.13 La Birra
Martedì 21 FEBBRAIO	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Martedì 28 FEBBRAIO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Martedì 07 MARZO	1.16 Le funzioni del Sommelier
Martedì 14 MARZO	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte

Per informazioni è possibile rivolgersi a

Mail: fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com

**DATE CORSO SECONDA PARTE CITTÀ SANT'ANGELO
DAL 07/03/23 AL 27/06/23**

HOTEL VILLA MICHELANGELO - CITTA' SANT'ANGELO

CALENDARIO ANNO 2022-2023 ore 20,00-22,30 circa

Martedì 07 MARZO	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Martedì 14 MARZO	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Martedì 21 MARZO	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Martedì 28 MARZO	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Martedì 04 APRILE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Martedì 11 APRILE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Martedì 18 APRILE	2..7 Toscana e Umbria
Martedì 02 MAGGIO	2..8 Abruzzo
Martedì 09 MAGGIO	2..9 Lazio, Molise e Campania
Martedì 16 MAGGIO	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Martedì 23 MAGGIO	2.11 Sicilia e Sardegna
Martedì 30 MAGGIO	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Martedì 06 GIUGNO	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Martedì 13 GIUGNO	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Martedì 20 GIUGNO	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Martedì 27 GIUGNO	2.16 Approfondimento dei temi trattati

Per informazioni è possibile rivolgersi a

Mail: fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com

**DATE CORSO TERZA PARTE CITTÀ SANT'ANGELO
DAL 27/09/22 AL 14/02/23**

HOTEL VILLA MICHELANGELO - CITTA' SANT'ANGELO

CALENDARIO ANNO 2022-2023 ore 20,00-22,30 circa

Martedì 27 SETTEMBRE	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Martedì 04 OTTOBRE	3..2 Cocktail
Martedì 11 OTTOBRE	3..3 Preparazione di un Menu
Martedì 18 OTTOBRE	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Martedì 25 OTTOBRE	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Martedì 08 NOVEMBRE	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Mercoledì 15 NOVEMBRE	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Martedì 22 NOVEMBRE	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Martedì 29 NOVEMBRE	3..9 Prova pratica di abbinamento
Martedì 06 DICEMBRE	3.10 Prodotti di salumeria
Martedì 13 DICEMBRE	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Martedì 20 DICEMBRE	3.12 I Formaggi
Martedì 10 GENNAIO 2023	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Martedì 17 GENNAIO 2023	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Martedì 24 GENNAIO 2023	3.15 Dolci, gelati e frutta
Martedì 31 GENNAIO 2023	3.16 Cioccolato
Martedì 07 FEBBRAIO 2023	3.17 Cena tecnica con un menù completo
Martedì 14 FEBBRAIO 2023	3.18 Verifica di apprendimento
Data da Definire	3.19 Consegna dei diplomi e delle insegne

Per informazioni è possibile rivolgersi a

Mail: fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com