

DATE CORSO PRIMA PARTE MOSCIANO DAL 27/02/23 AL 12/06/23

BLUE PALACE - MOSCIANO

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

Lunedì 27 FEBBRAIO 2023	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Lunedì 6 MARZO 2023	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Lunedì 13 MARZO 2023	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 18 MARZO 2023	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Lunedì 20 MARZO 2023	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Lunedì 27 MARZO 2023	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Lunedì 3 APRILE 2023	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Giovedì 13 APRILE 2023	1..8 Vini spumanti
Lunedì 17 APRILE 2023	1..9 Legislazione: Etichetta
Giovedì 27 APRILE 2023	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Giovedì 4 MAGGIO 2023	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Lunedì 8 MAGGIO 2023	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Lunedì 15 MAGGIO 2023	1.13 La Birra
Lunedì 22 MAGGIO 2023	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Lunedì 29 MAGGIO 2023	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Lunedì 5 GIUGNO 2023	1.16 Le funzioni del Sommelier
Lunedì 12 GIUGNO 2023	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte

DATE CORSO TERZA PARTE MOSCIANO DAL 18/09/23 AL 18/12/23

BLUE PALACE – MOSCIANO

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

Lunedì 18 SETTEMBRE	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Lunedì 25 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Lunedì 02 OTTOBRE	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Lunedì 09 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Lunedì 16 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Lunedì 23 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Lunedì 30 OTTOBRE	2..7 Toscana e Umbria
Lunedì 06 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
13 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Lunedì 13 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Lunedì 20 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Lunedì 27 NOVEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Lunedì 04 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Lunedì 11 DICEMBRE	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Giovedì 14 DICEMBRE	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Lunedì 18 DICEMBRE	2.16 Approfondimento dei temi trattati

DATE CORSO TERZA PARTE MOSCIANO DAL 15/01/24 AL 25/05/24

BLUE PALACE – MOSCIANO

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

Lunedì 15 GENNAIO 2024	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Lunedì 22 GENNAIO 2024	3..2 Cocktail
Lunedì 29 GENNAIO 2024	3..3 Preparazione di un Menu
Lunedì 5 FEBBRAIO 2024	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Lunedì 12 FEBBRAIO 2024	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Lunedì 19 FEBBRAIO 2024	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Lunedì 26 FEBBRAIO 2024	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Lunedì 4 MARZO 2024	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Lunedì 11 MARZO 2024	3..9 Prova pratica di abbinamento
Lunedì 18 MARZO 2024	3.10 Prodotti di salumeria
Lunedì 25 MARZO 2024	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Lunedì 8 APRILE 2024	3.12 I Formaggi
Lunedì 15 APRILE 2024	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Lunedì 22 APRILE 2024	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Lunedì 29 APRILE 2024	3.15 Dolci, gelati e frutta
Lunedì 6 MAGGIO 2024	3.16 Cioccolato
Lunedì 13 MAGGIO 2024	3.17 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 25 MAGGIO 2024	3.18 Verifica di apprendimento
Data da definire	3.19 Consegna dei diplomi e delle insegne