

DATE CORSO PRIMA PARTE

CHIETI PALAZZO LEPRI - 2023 ore 20.00 - 22.30 circa

Mercoledì 1 Marzo 2023	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Mercoledì 8 Marzo 2023	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Mercoledì 15 Marzo 2023	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 18 Marzo 2023	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Mercoledì 22 Marzo 2023	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Mercoledì 29 Marzo 2023	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Mercoledì 5 Aprile 2023	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Mercoledì 12 Aprile 2023	1..8 Vini spumanti
Mercoledì 19 Aprile 2023	1..9 Legislazione: Etichetta
Mercoledì 26 Aprile 2023	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Mercoledì 3 Maggio 2023	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Mercoledì 10 Maggio 2023	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Mercoledì 17 Maggio 2023	1.13 La Birra
Mercoledì 24 Maggio 2023	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Mercoledì 31 Maggio 2023	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Mercoledì 7 Giugno 2023	1.16 Le funzioni del Sommelier
Mercoledì 14 Giugno 2023	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte

DATE CORSO SECONDA PARTE

CHIETI PALAZZO LEPRI - 2023 ore 20.00 - 22.30 circa

Mercoledì 13 SETTEMBRE	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Mercoledì 20 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Mercoledì 27 SETTEMBRE	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Mercoledì 04 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Mercoledì 11 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Mercoledì 18 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Giovedì 2 NOVEMBRE	2..7 Toscana e Umbria
Mercoledì 8 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
Mercoledì 15 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Mercoledì 22 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Mercoledì 29 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Mercoledì 06 DICEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Mercoledì 13 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Mercoledì 20 DICEMBRE	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Mercoledì 10 GENNAIO	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Mercoledì 17 GENNAIO	2.16 Approfondimento dei temi trattati

DATE CORSO TERZA PARTE

CHIETI PALAZZO LEPRI - 2024 ore 20.00 - 22.30 circa

Mercoledì 31 GENNAIO	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Mercoledì 07 FEBBRAIO	3..2 Cocktail
Mercoledì 14 FEBBRAIO	3..3 Preparazione di un Menu
Mercoledì 21 FEBBRAIO	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Mercoledì 28 FEBBRAIO	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Mercoledì 06 MARZO	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Mercoledì 13 MARZO	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Mercoledì 20 MARZO	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Mercoledì 27 MARZO	3..9 Prova pratica di abbinamento
Mercoledì 03 APRILE	3.10 Prodotti di salumeria
Mercoledì 10 APRILE	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Mercoledì 17 APRILE	3.12 I Formaggi
Mercoledì 24 APRILE	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Giovedì 02 MAGGIO	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Mercoledì 08 MAGGIO	3.15 Dolci, gelati e frutta
Mercoledì 15 MAGGIO	3.16 Cioccolato
Mercoledì 22 MAGGIO	3.17 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 08 GIUGNO	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