

DATE CORSO PRIMA PARTE

ORTONA TORRE DELLA LOGGIA - 2023
ore 20.00 - 22.30 circa

Giovedì 9 Marzo 2023	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Giovedì 16 Marzo 2023	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Giovedì 23 Marzo 2023	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 25 Marzo 2023	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Giovedì 30 Marzo 2023	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Giovedì 6 Aprile 2023	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Giovedì 13 Aprile 2023	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Giovedì 20 Aprile 2023	1..8 Vini spumanti
Giovedì 27 Aprile 2023	1..9 Legislazione: Etichetta
Giovedì 4 Maggio 2023	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Giovedì 11 Maggio 2023	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Giovedì 18 Maggio 2023	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Giovedì 25 Maggio 2023	1.13 La Birra
Giovedì 1 Giugno 2023	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Giovedì 8 Giugno 2023	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Giovedì 15 Giugno 2023	1.16 Le funzioni del Sommelier
Giovedì 22 Giugno 2023	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte

DATE CORSO SECONDA PARTE

ORTONA TORRE DELLA LOGGIA – 2023/2024
ore 20.00 - 22.30 circa

Giovedì 14 SETTEMBRE	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Giovedì 21 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Giovedì 28 SETTEMBRE	2..3 Valle d’Aosta e Piemonte
Giovedì 05 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Giovedì 12 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Giovedì 19 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Giovedì 2 NOVEMBRE	2..7 Toscana e Umbria
Giovedì 09 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
Giovedì 16 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Giovedì 23 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Giovedì 30 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Giovedì 07 DICEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Giovedì 14 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Giovedì 21 DICEMBRE	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Giovedì 11 GENNAIO	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Giovedì 18 GENNAIO	2.16 Approfondimento dei temi trattati

DATE CORSO TERZA PARTE
ORTONA TORRE DELLA LOGGIA - 2024
ore 20.00 - 22.30 circa

Giovedì 01 FEBBRAIO	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Giovedì 08 FEBBRAIO	3..2 Cocktail
Giovedì 15 FEBBRAIO	3..3 Preparazione di un Menu
Giovedì 22 FEBBRAIO	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Giovedì 29 FEBBRAIO	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Giovedì 07 MARZO	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Giovedì 14 MARZO	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Giovedì 21 MARZO	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Giovedì 28 MARZO	3..9 Prova pratica di abbinamento
Giovedì 04 APRILE	3.10 Prodotti di salumeria
Giovedì 11 APRILE	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Giovedì 18 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
Giovedì 09 MAGGIO	3.15 Dolci, gelati e frutta
Giovedì 16 MAGGIO	3.16 Cioccolato
Giovedì 23 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