

DATE CORSO PRIMA PARTE CASALBORDINO

DAL 01/03/24 AL 14/06/24

HOTEL SPORTING - CASALBORDINO

CALENDARIO ANNO 2024-2025

ore 20,00-22,30 circa

Venerdì 01 MARZO	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Venerdì 08 MARZO	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Venerdì 15 MARZO	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 16 MARZO	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Venerdì 22 MARZO	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Venerdì 29 MARZO	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Venerdì 05 APRILE	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Venerdì 12 APRILE	1..8 Vini spumanti
Venerdì 19 APRILE	1..9 Legislazione: Etichetta
Venerdì 26 APRILE	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Venerdì 03 MAGGIO	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Venerdì 10 MAGGIO	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Venerdì 17 MAGGIO	1.13 La Birra
Venerdì 24 MAGGIO	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Venerdì 31 MAGGIO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Venerdì 07 GIUGNO	1.16 Le funzioni del Sommelier
Venerdì 14 GIUGNO	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO SECONDA PARTE CASALBORDINO

DAL 20/09/24 AL 17/01/25

HOTEL SPORTING - CASALBORDINO

CALENDARIO ANNO 2024-2025

ore 20,00-22,30 circa

Venerdì 20 SETTEMBRE	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Venerdì 27 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Venerdì 04 OTTOBRE	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Venerdì 11 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Venerdì 18 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Venerdì 25 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Giovedì 07 NOVEMBRE	2..7 Toscana e Umbria
Venerdì 08 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
Venerdì 15 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Venerdì 22 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Venerdì 29 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Venerdì 06 DICEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Venerdì 13 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Venerdì 20 DICEMBRE	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Venerdì 10 GENNAIO	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Venerdì 17 GENNAIO	2.16 Approfondimento dei temi trattati



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO TERZA PARTE CASALBORDINO

DAL 31/01/25 AL 31/05/25

HOTEL SPORTING - CASALBORDINO

CALENDARIO ANNO 2024-2025

ore 20,00-22,30 circa

Venerdì 31 GENNAIO	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Venerdì 07 FEBBRAIO	3..2 Cocktail
Giovedì 13 FEBBRAIO	3..3 Preparazione di un Menu
Venerdì 21 FEBBRAIO	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Venerdì 28 FEBBRAIO	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Venerdì 07 MARZO	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Venerdì 14 MARZO	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Venerdì 21 MARZO	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Venerdì 28 MARZO	3..9 Prova pratica di abbinamento
Venerdì 04 APRILE	3.10 Prodotti di salumeria
Venerdì 11 APRILE	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Giovedì 17 APRILE	3.12 I Formaggi
Giovedì 24 APRILE	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Giovedì 08 MAGGIO	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Venerdì 09 MAGGIO	3.15 Dolci, gelati e frutta
Venerdì 16 MAGGIO	3.16 Cioccolato
Martedì 20 MAGGIO	3.17 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 31 MAGGIO	3.18 Verifica di apprendimento
Data da Definire	3.19 Consegna dei diplomi e delle insegne