

**DATE CORSO PRIMA PARTE CITTÀ SANT'ANGELO
DAL 20/02/24 AL 28/05/24**

HOTEL VILLA MICHELANGELO - CITTA' SANT'ANGELO

CALENDARIO ANNO 2024-2025 ore 20,00-22,30 circa

| | |
|---------------------|--|
| Martedì 20 FEBBRAIO | 1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier |
| Martedì 27 FEBBRAIO | 1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte |
| Martedì 05 MARZO | 1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino |
| Sabato 02 MARZO | 1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola |
| Martedì 12 MARZO | 1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo |
| Martedì 19 MARZO | 1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo |
| Martedì 26 MARZO | 1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo |
| Martedì 02 APRILE | 1..8 Vini spumanti |
| Martedì 09 APRILE | 1..9 Legislazione: Etichetta |
| Martedì 16 APRILE | 1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord |
| Martedì 23 APRILE | 1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro |
| Martedì 30 APRILE | 1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud |
| Martedì 07 MAGGIO | 1.13 La Birra |
| Martedì 14 MAGGIO | 1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento |
| Martedì 21 MAGGIO | 1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino |
| Martedì 28 MAGGIO | 1.16 Olio - Prima Parte |

**DATE CORSO SECONDA PARTE CITTÀ SANT'ANGELO
DAL 17/09/24 AL 21/01/25**

HOTEL VILLA MICHELANGELO - CITTA' SANT'ANGELO

CALENDARIO ANNO 2024-2025 ore 20,00-22,30 circa

| | |
|----------------------|--|
| Martedì 17 SETTEMBRE | 2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio |
| Martedì 24 SETTEMBRE | 2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte |
| Martedì 01 OTTOBRE | 2..3 Valle d'Aosta e Piemonte |
| Martedì 08 OTTOBRE | 2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige |
| Martedì 15 OTTOBRE | 2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia |
| Martedì 22 OTTOBRE | 2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche |
| Martedì 29 OTTOBRE | 2..7 Toscana e Umbria |
| Martedì 05 NOVEMBRE | 2..8 Abruzzo |
| Martedì 12 NOVEMBRE | 2.10 Puglia, Basilicata e Calabria |
| Martedì 19 NOVEMBRE | 2..9 Lazio, Molise e Campania |
| Martedì 26 NOVEMBRE | 2.11 Sicilia e Sardegna |
| Martedì 03 DICEMBRE | 2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo |
| Martedì 10 DICEMBRE | 2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno |
| Martedì 7 GENNAIO | 2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte |
| Martedì 14 GENNAIO | 2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte |
| Martedì 21 GENNAIO | 2.16 Approfondimento dei Temi trattati e Autovalutazione |

**DATE CORSO TERZA PARTE CITTÀ SANT'ANGELO
DAL 28/01/25 AL 31/05/25**

HOTEL VILLA MICHELANGELO - CITTA' SANT'ANGELO

CALENDARIO ANNO 2024-2025 ore 20,00-22,30 circa

| | |
|---------------------|--|
| Martedì 28 GENNAIO | 3.1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino |
| Martedì 04 FEBBRAIO | 3.2 Preparazione di un Menu |
| Martedì 11 FEBBRAIO | 3.3 Olio - Seconda Parte Aceti |
| Martedì 18 FEBBRAIO | 3.4 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie |
| Martedì 25 FEBBRAIO | 3.5 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane |
| Martedì 11 MARZO | 3.6 Secondi Piatti - I pesci |
| Martedì 18 MARZO | 3.7 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina |
| Martedì 25 MARZO | 3.8 Prova pratica di abbinamento |
| Martedì 01 APRILE | 3.9 Prodotti di salumeria |
| Martedì 08 APRILE | 3.10 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi |
| Martedì 15 APRILE | 3.11 I Formaggi |
| Martedì 22 APRILE | 3.12 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati |
| Martedì 29 APRILE | 3.13 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri |
| Martedì 06 MAGGIO | 3.14 Dolci, gelati e frutta |
| Martedì 13 MAGGIO | 3.15 Il Cioccolato |
| Martedì 20 MAGGIO | 3.16 Cena tecnica con un menù completo |
| Sabato 31 MAGGIO | 3.17 Verifica di apprendimento |
| Data da Definire | 3.18 Consegna dei diplomi e delle insegne |