

**DATE CORSO PRIMA PARTE ORTONA**  
**DAL 19/02/24 AL 10/06/24**  
**TORRE DELLA LOGGIA - ORTONA**  
**CALENDARIO ANNO 2024-2025**  
**ore 20,00-22,30 circa**

Lunedì 19 FEBBRAIO	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Lunedì 26 FEBBRAIO	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Lunedì 04 MARZO	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Lunedì 11 MARZO	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Lunedì 18 MARZO	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Lunedì 25 MARZO	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Mercoledì 03 APRILE	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Lunedì 08 APRILE	1..8 Vini spumanti
Lunedì 15 APRILE	1..9 Legislazione: Etichetta
Lunedì 22 APRILE	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Lunedì 29 APRILE	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Lunedì 06 MAGGIO	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Lunedì 13 MAGGIO	1.13 La Birra
Lunedì 20 MAGGIO	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Lunedì 27 MAGGIO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Lunedì 03 MAGGIO	1.16 Le funzioni del Sommelier
Lunedì 10 GIUGNO	1.17 Approfondimento dei temi trattati Olio - Prima Parte

**DATE CORSO SECONDA PARTE ORTONA**  
**DAL 16/09/24 AL 20/01/25**  
**TORRE DELLA LOGGIA - ORTONA**  
**CALENDARIO ANNO 2024-2025**  
**ore 20,00-22,30 circa**

Lunedì 16 SETTEMBRE	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Lunedì 23 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Lunedì 30 SETTEMBRE	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Lunedì 07 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Lunedì 14 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Lunedì 21 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Lunedì 28 OTTOBRE	2..7 Toscana e Umbria
Lunedì 04 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
Lunedì 11 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Lunedì 18 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Lunedì 25 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Lunedì 02 DICEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Lunedì 09 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Lunedì 16 DICEMBRE	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Lunedì 13 GENNAIO	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte
Lunedì 20 GENNAIO	2.16 Approfondimento dei temi trattati

**DATE CORSO TERZA PARTE ORTONA**  
**DAL 27/01/25 AL 31/05/25**  
**TORRE DELLA LOGGIA - ORTONA**  
**CALENDARIO ANNO 2024-2025**  
**ore 20,00-22,30 circa**

Lunedì 27 GENNAIO	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Lunedì 03 FEBBRAIO	3..2 Cocktail
Lunedì 10 FEBBRAIO	3..3 Preparazione di un Menu
Lunedì 17 FEBBRAIO	3..4 Olio - Seconda Parte Aceti
Lunedì 24 FEBBRAIO	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Lunedì 03 MARZO	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Lunedì 10 MARZO	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Lunedì 17 MARZO	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Lunedì 24 MARZO	3..9 Prova pratica di abbinamento
Mercoledì 03 APRILE	3.10 Prodotti di salumeria
Lunedì 07 APRILE	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Lunedì 14 APRILE	3.12 I Formaggi
Lunedì 21 APRILE	3.13 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Lunedì 28 APRILE	3.14 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Lunedì 05 MAGGIO	3.15 Dolci, gelati e frutta
Lunedì 12 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