

**DATE CORSO PRIMA PARTE CHIETI**  
**DAL 19/02/24 AL 10/06/24**  
**PALAZZO LEPRI – CHIETI**  
**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  |

**Per informazioni è possibile rivolgersi a**

Mail: [fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com](mailto:fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com)

**DATE CORSO SECONDA PARTE CHIETI**  
**DAL 16/09/24 AL 20/01/25**  
**PALAZZO LEPRI – CHIETI**  
**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                               |

**Per informazioni è possibile rivolgersi a**

Mail: [fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com](mailto:fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com)

**DATE CORSO TERZA PARTE CHIETI**  
**DAL 27/01/25 AL 31/05/25**  
**PALAZZO LEPRI – CHIETI**  
**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                     |

**Per informazioni è possibile rivolgersi a**

Mail: [fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com](mailto:fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com)