

DATE CORSO PRIMA PARTE LANCIANO
DAL 16/10/24 AL 12/02/25
MARTELLI WINE STORE - LANCIANO
CALENDARIO ANNO 2024-2025
ore 20,00-22,30 circa

Mercoledì 16 OTTOBRE	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Mercoledì 23 OTTOBRE	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Mercoledì 30 OTTOBRE	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Mercoledì 06 NOVEMBRE	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Mercoledì 13 NOVEMBRE	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Mercoledì 20 NOVEMBRE	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Mercoledì 27 NOVEMBRE	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Mercoledì 04 DICEMBRE	1..8 Vini spumanti
Mercoledì 11 DICEMBRE	1..9 Legislazione: Etichetta
Mercoledì 18 DICEMBRE	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Mercoledì 08 GENNAIO	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Mercoledì 15 GENNAIO	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Mercoledì 22 GENNAIO	1.13 La Birra
Mercoledì 29 GENNAIO	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Mercoledì 05 FEBBRAIO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Mercoledì 12 FEBBRAIO	1.16 Olio - Prima Parte

DATE CORSO SECONDA PARTE ORTONA
DAL 23/09/24 AL 10/12/24
MARTELLI WINE STORE - LANCIANO
CALENDARIO ANNO 2024-2025
ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 23 SETTEMBRE	2..1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Lunedì 30 SETTEMBRE	2..2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Lunedì 07 OTTOBRE	2..3 Valle d'Aosta e Piemonte
Lunedì 14 OTTOBRE	2..4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Lunedì 21 OTTOBRE	2..5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Lunedì 28 OTTOBRE	2..6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Martedì 29 OTTOBRE	2..7 Toscana e Umbria
Lunedì 04 NOVEMBRE	2..8 Abruzzo
Martedì 05 NOVEMBRE	2..9 Lazio, Molise e Campania
Martedì 12 NOVEMBRE	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Lunedì 18 NOVEMBRE	2.11 Sicilia e Sardegna
Lunedì 25 NOVEMBRE	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Lunedì 02 DICEMBRE	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Lunedì 09 DICEMBRE	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Martedì 10 DICEMBRE	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte

DATE CORSO PRIMA PARTE ORTONA
DAL 20/01/25 AL 31/05/25
FANTINI WINE STORE - ORTONA
CALENDARIO ANNO 2024-2025
ore 20,00-22,30 circa

Lunedì 20 GENNAIO	3..1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Lunedì 27 GENNAIO	3..2 Cocktail
Lunedì 03 FEBBRAIO	3..3 Preparazione di un Menu
Lunedì 10 FEBBRAIO	3..4 Olio - Seconda Parte e Aceti
Lunedì 17 FEBBRAIO	3..5 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Lunedì 24 FEBBRAIO	3..6 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Lunedì 03 MARZO	3..7 Secondi Piatti - I pesci
Lunedì 10 MARZO	3..8 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Lunedì 17 MARZO	3..9 Prova pratica di abbinamento
Lunedì 24 MARZO	3.10 Prodotti di salumeria
Lunedì 31 MARZO	3.11 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Lunedì 07 APRILE	3.12 I Formaggi
Lunedì 14 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 Il 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