



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO PRIMA PARTE ORTONA

DAL 15/10/25 AL 17/12/25

RISTORANTE "AL VECCHIO TEATRO"

ORTONA

CALENDARIO ANNO 2025-2026

ore 20,00-22,30 circa

Mercoledì 15 OTTOBRE	L.1 La figura del Sommelier
Mercoledì 29 OTTOBRE	L.2 Vitivinicoltura
Mercoledì 05 NOVEMBRE	L.3 Enologia
Mercoledì 12 NOVEMBRE	L.4 Tecnica della degustazione Esame visivo
Mercoledì 19 NOVEMBRE	L.5 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Mercoledì 26 NOVEMBRE	L.6 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Mercoledì 03 DICEMBRE	L.7 Spumantizzazione e Vini Speciali
Mercoledì 10 DICEMBRE	L.8 Legislazione e Marketing
Mercoledì 17 DICEMBRE	L.9 Birra e Distillati

DATE CORSO SECONDA PARTE ORTONA

DAL 14/01/26 AL 01/04/26

RISTORANTE "AL VECCHIO TEATRO"

ORTONA

CALENDARIO ANNO 2025-2026

ore 20,00-22,30 circa

Mercoledì 14 GENNAIO	L.10 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Mercoledì 21 GENNAIO	L.11 Valle d'Aosta e Piemonte
Mercoledì 28 GENNAIO	L.12 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Mercoledì 04 FEBBRAIO	L.13 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Mercoledì 11 FEBBRAIO	L.14 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Mercoledì 18 FEBBRAIO	L.15 Toscana e Umbria
Mercoledì 25 FEBBRAIO	L.16 Lazio, Abruzzo e Molise
Mercoledì 04 MARZO	L.17 Campania, Puglia e Basilicata
Sabato 07 MARZO	E.1 Visita ad un'azienda vitivinicola
Mercoledì 11 MARZO	L.18 Calabria, Sicilia e Sardegna
Mercoledì 18 MARZO	L.19 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Mercoledì 25 MARZO	L.20 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Mercoledì 01 APRILE	L.21 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte

DATE CORSO TERZA PARTE ORTONA
DAL 15/04/26 AL 26/06/26
RISTORANTE "AL VECCHIO TEATRO"
ORTONA
CALENDARIO ANNO 2025-2026
ore 20,00-22,30 circa

Mercoledì 15 APRILE	L.22 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, Enogastronomia
Mercoledì 22 APRILE	L.23 Salse, Olio, Condimenti
Mercoledì 29 APRILE	L.24 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Mercoledì 06 MAGGIO	L.25 Secondi Piatti - I pesci
Mercoledì 13 MAGGIO	L.26 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Mercoledì 20 MAGGIO	L.27 Prodotti di salumeria
Mercoledì 27 MAGGIO	L.28 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Mercoledì 10 GIUGNO	L.29 I Formaggi
Mercoledì 17 GIUGNO	L.30 Dessert & Cioccolato
Venerdì 19 GIUGNO	E.2 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 26 GIUGNO	E.3 Verifica di apprendimento
Data da Definire	E.4 Consegna dei diplomi e delle insegne