

**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