

CALENDARIO CORSO PER SOMMELIER AIS - 12 MESI

1 LIVELLO	DATA	ORARIO
1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	16-Feb-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	18-Feb-21	16,00 - 18,30
2 - VITICOLTURA	23-Feb-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	25-Feb-21	16,00 - 18,30
3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	02-Mar-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	04-Mar-21	16,00 - 18,30
4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	09-Mar-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	11-Mar-21	16,00 - 18,30
5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	16-Mar-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	18-Mar-21	16,00 - 18,30
6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	23-Mar-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	25-Mar-21	16,00 - 18,30
7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	30-Mar-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	13-Apr-21	16,00 - 18,30
8 - SPUMANTI	15-Apr-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	20-Apr-21	16,00 - 18,30
9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	22-Apr-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	27-Apr-21	16,00 - 18,30
10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	29-Apr-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	04-May-21	16,00 - 18,30
11 - BIRRA	06-May-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	11-May-21	16,00 - 18,30
12 - DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) E LIQUORI (nazionali ed esteri)	13-May-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	18-May-21	16,00 - 18,30
13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	20-May-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	25-May-21	16,00 - 18,30
14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA ALBANESE	Data da definire	Orari da definire
15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	27-May-21	16,00 - 18,30
2 LIVELLO	DATA	ORARIO
1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	01-Jun-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	03-Jun-21	16,00 - 18,30
2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	08-Jun-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	10-Jun-21	16,00 - 18,30
3 - LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE	15-Jun-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	17-Jun-21	16,00 - 18,30
4 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA	22-Jun-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	24-Jun-21	16,00 - 18,30
5 - TOSCANA E LIGURIA	29-Jun-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	01-Jul-21	16,00 - 18,30
6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	06-Jul-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	08-Jul-21	16,00 - 18,30
7 - UMBRIA E LAZIO	13-Jul-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	15-Jul-21	16,00 - 18,30
8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	20-Jul-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	22-Jul-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	27-Jul-21	16,00 - 18,30
9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	02-Sep-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	07-Sep-21	16,00 - 18,30
10 - SICILIA E SARDEGNA	09-Sep-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	14-Sep-21	16,00 - 18,30
11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	16-Sep-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	21-Sep-21	16,00 - 18,30
12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA	23-Sep-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	28-Sep-21	16,00 - 18,30
13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA	30-Sep-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	05-Oct-21	16,00 - 18,30
14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	07-Oct-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	12-Oct-21	16,00 - 18,30
15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	14-Oct-21	16,00 - 18,30

3 LIVELLO	DATA	ORARIO
1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	19-Oct-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	21-Oct-21	16,00 - 18,30
2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	26-Oct-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	28-Oct-21	16,00 - 18,30
3 - UOVA E SALSE	02-Nov-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	04-Nov-21	16,00 - 18,30
4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	09-Nov-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	11-Nov-21	16,00 - 18,30
5 - CEREALI	16-Nov-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	18-Nov-21	16,00 - 18,30
6 - PRODOTTI DELLA PESCA	23-Nov-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	25-Nov-21	16,00 - 18,30
7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	30-Nov-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	02-Dec-21	16,00 - 18,30
8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	07-Dec-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	09-Dec-21	16,00 - 18,30
9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	14-Dec-21	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	16-Dec-21	16,00 - 18,30
10 - FORMAGGI I	11-Jan-22	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	13-Jan-22	16,00 - 18,30
11 - FORMAGGI II	18-Jan-22	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	20-Jan-22	16,00 - 18,30
12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA	25-Jan-22	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	27-Jan-22	16,00 - 18,30
13 - IL CIOCCOLATO	01-Feb-22	16,00 - 18,30
TECNICA DI SERVIZIO E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	03-Feb-22	16,00 - 18,30
14 - CENA DIDATTICA	Data da definire	Orari da definire
ESAME FINALE	11-12 feb 2022	Orari da definire