

CALENDARIO CORSO PER SOMMELIER AIS - 6 MESI

1 LIVELLO	DATA	ORARIO
1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	23-Feb-21	17,30 - 19,30
2 - VITICOLTURA	02-Mar-21	17,30 - 19,30
3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	04-Mar-21	17,30 - 19,30
4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	09-Mar-21	17,30 - 19,30
5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	11-Mar-21	17,30 - 19,30
6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	16-Mar-21	17,30 - 19,30
7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	18-Mar-21	17,30 - 19,30
8 - SPUMANTI	23-Mar-21	17,30 - 19,30
9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	25-Mar-21	17,30 - 19,30
10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	31-Mar-21	17,30 - 19,30
11 - BIRRA	07-Apr-21	17,30 - 19,30
12 - DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) E LIQUORI (nazionali ed esteri)	13-Apr-21	17,30 - 19,30
13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	15-Apr-21	17,30 - 19,30
14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA ALBANESE	24-Apr-21	
15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	20-Apr-21	17,30 - 19,30
2 LIVELLO	DATA	ORARIO
1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	22-Apr-21	18,00 - 20,00
2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	29-Apr-21	18,00 - 20,00
3 - LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE	06-May-21	18,00 - 20,00
4 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA	13-May-21	18,00 - 20,00
5 - TOSCANA E LIGURIA	18-May-21	18,00 - 20,00
6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	20-May-21	18,00 - 20,00
7 - UMBRIA E LAZIO	25-May-21	18,00 - 20,00
8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	26-May-21	18,00 - 20,00
9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	03-Jun-21	18,00 - 20,00
10 - SICILIA E SARDEGNA	08-Jun-21	18,00 - 20,00
11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	10-Jun-21	18,00 - 20,00
12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA	15-Jun-21	18,00 - 20,00
13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA	17-Jun-21	18,00 - 20,00
14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	23-Jun-21	18,00 - 20,00
15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	30-Jun-21	18,00 - 20,00

3 LIVELLO	DATA	ORARIO
1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	01-Jul-21	18,00 - 20,00
2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	06-Jul-21	18,00 - 20,00
3 - UOVA E SALSE	08-Jul-21	18,00 - 20,00
4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	12-Jul-21	18,00 - 20,00
5 - CEREALI	14-Jul-21	18,00 - 20,00
6 - PRODOTTI DELLA PESCA	19-Jul-21	18,00 - 20,00
7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	07-Sep-21	18,00 - 20,00
8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	09-Sep-21	18,00 - 20,00
9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	14-Sep-21	18,00 - 20,00
10 - FORMAGGI I	16-Sep-21	18,00 - 20,00
11 - FORMAGGI II	21-Sep-21	18,00 - 20,00
12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA	23-Sep-21	18,00 - 20,00
13 - IL CIOCCOLATO	28-Sep-21	18,00 - 20,00
14 - CENA DIDATTICA	08-Oct-21	orari da definire
ESAME FINALE	09-Oct-21	orari da definire