

## CALENDARIO CORSO PER SOMMELIER AIS - 6 MESI

1 LIVELLO	DATA	GIORNO	ORARIO
1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	23-Feb-22	MERCOLEDI	18,30 - 20,30
2 - VITICOLTURA	01-Mar-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	10-Mar-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	15-Mar-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	24-Mar-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	29-Mar-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	05-Apr-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
8 - SPUMANTI	12-Apr-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	21-Apr-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	28-Apr-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
11 - BIRRA	05-May-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
12 - DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) E LIQUORI (nazionali ed esteri)	10-May-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	12-May-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
<b>14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA ALBANESE</b>	<b>Data da definire (sabato)</b>		
15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	17-May-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
2 LIVELLO	DATA	ORARIO	
1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	24-May-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	31-May-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
3 - LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE	07-Jun-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
4 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA	14-Jun-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
5 - TOSCANA E LIGURIA	21-Jun-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	28-Jun-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
7 - UMBRIA E LAZIO	05-Jul-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	07-Jul-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	13-Sep-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
10 - SICILIA E SARDEGNA	15-Sep-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	20-Sep-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA	27-Sep-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA	29-Sep-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	04-Oct-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	11-Oct-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
3 LIVELLO (DATE E ORARI DA DEFINIRE)	DATA	ORARIO	
1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	18-Oct-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	25-Oct-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
3 - UOVA E SALSE	03-Nov-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	08-Nov-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
5 - CEREALI	15-Nov-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
6 - PRODOTTI DELLA PESCA	22-Nov-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	01-Dec-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	06-Dec-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	13-Dec-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
10 - FORMAGGI I	15-Dec-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
11 - FORMAGGI II	20-Dec-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA	10-Jan-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
13 - IL CIOCCOLATO	17-Jan-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
<b>14 - CENA DIDATTICA</b>	<b>27-Jan-23</b>	<b>VENERDI</b>	<b>orari da definire</b>
<b>ESAME FINALE</b>	<b>28-Jan-23</b>	<b>SABATO</b>	<b>orari da definire</b>