

## CALENDARIO CORSO PER SOMMELIER AIS

1 LIVELLO	DATA	GIORNO	ORARIO
1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	07-Apr-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
2 - VITICOLTURA	12-Apr-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	21-Apr-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	28-Apr-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	05-May-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	10-May-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	12-May-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
8 - SPUMANTI	17-May-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	24-May-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	31-May-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
11 - BIRRA	07-Jun-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
12 - DISTILLATI (grappa, rum, cognac, armagnac, calvados, tequila...) E LIQUORI (nazionali ed esteri)	14-Jun-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	21-Jun-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
<b>14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA ALBANESE</b>	<b>Data da definire</b>	<b>SABATO</b>	
15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	28-Jun-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
2 LIVELLO	DATA	ORARIO	
1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	05-Jul-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	07-Jul-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
3 - LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE	13-Sep-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
4 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA	15-Sep-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
5 - TOSCANA E LIGURIA	20-Sep-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	27-Sep-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
7 - UMBRIA E LAZIO	29-Sep-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	04-Oct-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	11-Oct-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
10 - SICILIA E SARDEGNA	18-Oct-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	25-Oct-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA	03-Nov-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA	08-Nov-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	15-Nov-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	22-Nov-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
3 LIVELLO	DATA	ORARIO	
1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	01-Dec-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	06-Dec-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
3 - UOVA E SALSE	13-Dec-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	15-Dec-22	GIOVEDI	18,30 - 20,30
5 - CEREALI	20-Dec-22	MARTEDI	18,30 - 20,30
6 - PRODOTTI DELLA PESCA	10-Jan-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	17-Jan-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	24-Jan-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	31-Jan-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
10 - FORMAGGI I	02-Feb-23	GIOVEDI	18,30 - 20,30
11 - FORMAGGI II	07-Feb-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA	14-Feb-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
13 - IL CIOCCOLATO	21-Feb-23	MARTEDI	18,30 - 20,30
<b>14 - CENA DIDATTICA</b>	<b>03-Mar-23</b>	<b>VENERDI</b>	<b>orari da definire</b>
<b>ESAME FINALE</b>	<b>04-Mar-23</b>	<b>SABATO</b>	<b>orari da definire</b>