

DATE CORSO PRIMA PARTE CITTA'SANT'ANGELO
DAL 07/10/25 AL 09/12/25
HOTEL VILLA MICHELANGELO
CITTA' SANT'ANGELO
CALENDARIO ANNO 2025-2026
ore 20,00-22,30 circa

Martedì 07 OTTOBRE	L.1 La figura del Sommelier
Martedì 21 OTTOBRE	L.2 Vitivinicoltura
Martedì 28 OTTOBRE	L.3 Enologia
Martedì 04 NOVEMBRE	L.4 Tecnica della degustazione Esame visivo
Martedì 11 NOVEMBRE	L.5 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Martedì 18 NOVEMBRE	L.6 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Martedì 25 NOVEMBRE	L.7 Spumantizzazione e Vini Speciali
Martedì 02 DICEMBRE	L.8 Legislazione e Marketing
Martedì 09 DICEMBRE	L.9 Birra e Distillati



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

DATE CORSO SECONDA PARTE CITTA' SANT'ANGELO

DAL 13/01/26 AL 31/03/26

HOTEL VILLA MICHELANGELO

CITTA' SANT'ANGELO

CALENDARIO ANNO 2025-2026

ore 20,00-22,30 circa

Martedì 13 GENNAIO	L.10 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Martedì 20 GENNAIO	L.11 Valle d'Aosta e Piemonte
Martedì 27 GENNAIO	L.12 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Martedì 03 FEBBRAIO	L.13 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Martedì 10 FEBBRAIO	L.14 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Martedì 17 FEBBRAIO	L.15 Toscana e Umbria
Martedì 24 FEBBRAIO	L.16 Lazio, Abruzzo e Molise
Martedì 03 MARZO	L.17 Campania, Puglia e Basilicata
Sabato 07 MARZO	E.1 Visita ad un'azienda vitivinicola
Martedì 10 MARZO	L.18 Calabria, Sicilia e Sardegna
Martedì 17 MARZO	L.19 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Martedì 24 MARZO	L.20 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Martedì 31 MARZO	L.21 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte

DATE CORSO TERZA PARTE CITTA' SANT'ANGELO
DAL 14/04/26 AL 26/06/26
HOTEL VILLA MICHELANGELO
CITTA' SANT'ANGELO
CALENDARIO ANNO 2025-2026
ore 20,00-22,30 circa

Martedì 14 APRILE	L.22 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, Enogastronomia
Martedì 21 APRILE	L.23 Salse, Olio, Condimenti
Martedì 28 APRILE	L.24 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Martedì 05 MAGGIO	L.25 Secondi Piatti - I pesci
Martedì 12 MAGGIO	L.26 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Martedì 19 MAGGIO	L.27 Prodotti di salumeria
Martedì 26 MAGGIO	L.28 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Martedì 09 GIUGNO	L.29 I Formaggi
Martedì 16 GIUGNO	L.30 Dessert & Cioccolato
Venerdì 19 GIUGNO	E.2 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 26 GIUGNO	E.3 Verifica di apprendimento
Data da Definire	E.4 Consegna dei diplomi e delle insegne