

**DATE CORSO PRIMA PARTE CITTA'SANT'ANGELO**

**DAL 13/01/26 AL 10/03/26**

**HOTEL VILLA MICHELANGELO**

**CITTA' SANT'ANGELO**

**CALENDARIO ANNO 2026**

**ore 20,00-22,30 circa**

Martedì 13 GENNAIO	L.1 La figura del Sommelier
Martedì 20 GENNAIO	L.2 Vitivinicoltura
Martedì 27 GENNAIO	L.3 Enologia
Martedì 03 FEBBRAIO	L.4 Tecnica della degustazione Esame visivo
Martedì 10 FEBBRAIO	L.5 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Martedì 17 FEBBRAIO	L.6 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Martedì 24 FEBBRAIO	L.7 Spumantizzazione e Vini Speciali
Martedì 03 MARZO	L.8 Legislazione e Marketing
Martedì 10 MARZO	L.9 Birra e Distillati

**DATE CORSO SECONDA PARTE CITTA' SANT'ANGELO**

**DAL 17/03/26 AL 16/06/26**

**HOTEL VILLA MICHELANGELO**

**CITTA' SANT'ANGELO**

**CALENDARIO ANNO 2026**

**ore 20,00-22,30 circa**

Martedì 17 MARZO	L.10 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Martedì 24 MARZO	L.11 Valle d'Aosta e Piemonte
Martedì 31 MARZO	L.12 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Martedì 14 APRILE	L.13 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Martedì 21 APRILE	L.14 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Martedì 28 APRILE	L.15 Toscana e Umbria
Martedì 05 MAGGIO	L.16 Lazio, Abruzzo e Molise
Martedì 12 MAGGIO	L.17 Campania, Puglia e Basilicata
Sabato 16 MAGGIO	E.1 Visita ad un'azienda vitivinicola
Martedì 19 MAGGIO	L.18 Calabria, Sicilia e Sardegna
Martedì 26 MAGGIO	L.19 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Martedì 09 GIUGNO	L.20 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Martedì 16 GIUGNO	L.21 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte

**DATE CORSO TERZA PARTE CITTA' SANT'ANGELO**

**DAL 01/09/26 AL 24/10/26**

**HOTEL VILLA MICHELANGELO**

**CITTA' SANT'ANGELO**

**CALENDARIO ANNO 2026**

**ore 20,00-22,30 circa**

Martedì 01 SETTEMBRE	L.22 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, Enogastronomia
Martedì 08 SETTEMBRE	L.23 Salse, Olio, Condimenti
Martedì 15 SETTEMBRE	L.24 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Mercoledì 16 SETTEMBRE	L.25 Secondi Piatti - I pesci
Martedì 22 SETTEMBRE	L.26 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Mercoledì 23 SETTEMBRE	L.27 Prodotti di salumeria
Martedì 29 SETTEMBRE	L.28 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Martedì 06 OTTOBRE	L.29 I Formaggi
Martedì 13 OTTOBRE	L.30 Dessert & Cioccolato
Mercoledì 14 OTTOBRE	E.2 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 24 OTTOBRE	E.3 Verifica di apprendimento
Data da Definire	E.4 Consegna dei diplomi e delle insegne