

Comitato organizzativo Calabria
Sede: Villa Fabiano Palace hotel, via C. Colombo, 70 - Rende (Cs)
il programma del Corso per Sommelier
Prima Parte doppio turno, ore 16,30 –ore 20.15

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Martedì 13 ottobre | Presentazione del corso, la figura del sommelier |
| 2. Martedì 27 ottobre | Vitivinicoltura (prima parte) |
| 3. Martedì 03 novembre | Enologia (prima parte). La produzione del vino |
| 4. Sabato 07 novembre | Visita a un'azienda vitivinicola |
| 5. Martedì 10 novembre | Tecnica della degustazione. Esame visivo |
| 6. Martedì 17 novembre | Tecnica della degustazione. Esame olfattivo |
| 7. Martedì 24 novembre | Tecnica della degustazione. Esame gustativo |
| 8. Martedì 01 dicembre | Vini spumanti |
| 9. Martedì 15 dicembre | Legislazione. Etichetta |
| 10. Martedì 12 gennaio | Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord |
| 11. Martedì 19 gennaio | Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro |
| 12. Martedì 26 gennaio | Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud |
| 13. Martedì 2 febbraio | La birra |
| 14. Martedì 9 febbraio | Enogastronomia. Tecnica dell'abbinamento |
| 15. Martedì 16 febbraio | Marketing del vino |
| 16. Martedì 23 febbraio | Le funzioni del sommelier |
| 17. Martedì 2 marzo | Approfondimento dei temi trattati. - Olio (prima parte) |