



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2018-2019

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO I

Aggiornamento: 29 ottobre 2018

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO I	DATA
1. Presentazione dell'associazione e del corso. Cenni storici sulla civiltà del vino. Fondamenti di fisiologia e analisi organolettica. Introduzione alla degustazione. Degustazione di 3 vini.	Lunedì 5 novembre 2018 Presentazione a cura del Presidente ARS
2. La viticoltura. Vitigni autoctoni e vitigni tradizionali. Degustazione di 3 vini.	Giovedì 8 novembre 2018
3. Terminologia e tecnica della degustazione. Analisi visiva, olfattiva, gustativa e tattile. Laboratori di degustazione. Degustazione di 3 vini.	Lunedì 12 novembre 2018
4. I principali sistemi di vinificazione. Degustazione di 3 vini.	Lunedì 19 novembre 2018
5. Visita azienda vitivinicola.	Sabato 24 novembre 2018
6. Vini speciali; gli spumanti, analisi ed approfondimento. Degustazione di 3 vini.	Lunedì 26 novembre 2018
7. Vini speciali: liquorosi ed aromatizzati. Degustazione di 3 vini.	Giovedì 29 novembre 2018
8. I distillati, i liquori e le bevande nervine. Degustazione di 3 distillati.	Lunedì 3 dicembre 2018
9. Vini Naturali, Biologici e Biodinamici. Degustazione di 3 vini.	Lunedì 10 dicembre 2018

10. Legislazione vitivinicola: classificazione dei vini ed etichettatura. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 17 dicembre 2018</i>
11. La Birra: classificazione e tipologie. Degustazione di 3 birre.	<i>Lunedì 7 gennaio 2019</i>
12. Il sommelier: la storia, la professione e le funzioni. Introduzione alle tecniche di servizio: tecniche di apertura, presentazione e servizio dei vini. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 14 gennaio 2019</i>
13. Tecniche di servizio e attrezzature del sommelier.	<i>Giovedì 17 gennaio 2018</i>
14. Incontro conclusivo: test scritto con domande chiuse ed aperte.	<i>Lunedì 21 gennaio 2019</i>

NB: *IL CALENDARIO POTRA' SUBIRE VARIAZIONI*



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2018-2019

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO II

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO II	DATA
1. L'enografia italiana: Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 28 gennaio 2018</i>
2. L'enografia italiana: Lombardia e Trentino Alto Adige. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 4 febbraio 2019</i>
3. L'enografia italiana: Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 11 febbraio 2019</i>
4. L'enografia italiana: Toscana, Umbria, Marche e Lazio. Degustazione di 4 vini.	<i>Lunedì 18 febbraio 2019</i>
5. L'enografia italiana: Abruzzo, Molise, Campania e Basilicata. Degustazione di 4 vini.	<i>Giovedì 21 febbraio 2019</i>
6. L'enografia italiana: Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna. Degustazione di 4 vini.	<i>Lunedì 25 febbraio 2019</i>
7. Enografia e viticoltura in Francia: Champagne, Borgogna, Loira. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 4 marzo 2019</i>
8. Enografia e viticoltura in Francia: Borgogna, Bordeaux e resto del territorio. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 11 marzo 2019</i>
9. Enografia europea: Spagna, Portogallo. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 18 marzo 2019</i>

10. Enologia nel resto del mondo I. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 25 marzo 2019</i>
11. Enologia nel resto del mondo II. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 1 aprile 2019</i>
12. Enografia europea: Svizzera, Germania, Austria, Ungheria e Romania. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 8 aprile 2019</i>
13. Incontro conclusivo: test scritto con domande chiuse ed aperte.	<i>Giovedì 11 aprile 2019</i>



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2018-2019

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO III

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO III	DATA
1. Abbinamento cibo-vino. Tecniche di abbinamento ed analisi sensoriale. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 15 aprile 2019</i>
2. I condimenti: olio, burro, aceto balsamico, spezie e salse. Degustazione di 3 tipologie.	<i>Martedì 23 aprile 2019</i>
3. Abbinamento: le carni. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 29 aprile 2019</i>
4. Abbinamento: formaggi, salumi. Degustazione di 3 vini.	<i>Giovedì 2 maggio 2019</i>
5. Abbinamento: il pesce. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 6 maggio 2019</i>
6. Abbinamento: dolci e cioccolato. Degustazione di 3 vini.	<i>Giovedì 9 maggio 2019</i>
7. Abbinamento: la cucina ed i vini del Lazio. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 13 maggio 2019</i>
8. Storia della gastronomia. Galateo della tavola. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 20 maggio 2019</i>
9. Visita azienda vitivinicola	<i>Sabato 25 maggio 2019</i>
10. La Cantina: gestione acquisti e stoccaggi. Nozioni di marketing. Formazione del prezzo. Redazione di una carta dei vini e di un menu. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 27 maggio 2019</i>

<p>11. Incontro finale: esame con test scritto ed esame orale su tutto il programma del corso, degustazione individuale di un vino coperto, colloquio orale e presentazione di una carta dei vini.</p>	<p><i>Lunedì 3 giugno 2019</i></p>
<p>12. Seminario su un territorio alla scoperta della storia enogastronomica. Abbinamento cibo vino, degustazioni vini e prodotti tipici.</p>	<p><i>Lunedì 10 giugno 2019</i></p>