



## CALENDARIO CORSO ARS MARZO 2020 - FEBBRAIO 2021

### CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER - LIVELLO I

LIVELLO I - LEZIONI	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.	<b>Martedì 17 marzo 2020</b> <b>Presentazione a cura del Presidente ARS</b>
2. Terminologia e tecnica della degustazione. Analisi visiva, olfattiva, gustativa e tattile. Laboratori di degustazione. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 23 marzo 2020</b>
3. La viticoltura. Vitigni autoctoni e vitigni tradizionali. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 30 marzo 2020</b>
4. I principali sistemi di vinificazione. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 6 aprile 2020</b>
5. Vini speciali; gli spumanti, analisi ed approfondimento. Degustazione di 3 vini.	<b>Martedì 14 aprile 2020</b>
6. Vini speciali: liquorosi ed aromatizzati. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 20 aprile 2020</b>
7. Vini Naturali, Biologici e Biodinamici. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 4 maggio 2020</b>
8. Visita azienda vitivinicola	<b>Sabato 9 maggio 2020</b>

9. Legislazione vitivinicola: classificazione dei vini ed etichettatura. Degustazione di 3 vini.	<b><i>Lunedì 11 maggio 2020</i></b>
10. 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.	<b><i>Lunedì 18 maggio 2020</i></b>
11. La Birra: classificazione e tipologie. Degustazione di 3 birre.	<b><i>Giovedì 21 maggio 2020</i></b>
12. Tecniche di servizio e attrezzature del sommelier.	<b><i>Lunedì 25 maggio 2020</i></b>
13. Incontro conclusivo: test scritto con domande chiuse ed aperte.	<b><i>Giovedì 4 giugno 2020</i></b>

**NB: *IL CALENDARIO POTRA' SUBIRE VARIAZIONI***



## CALENDARIO CORSO ARS MARZO 2020 - FEBBRAIO 2021

### CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER - LIVELLO II

LIVELLO II - LEZIONI	DATA
1. L'enografia italiana: Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 21 settembre 2020</i>
2. L'enografia italiana: Lombardia e Trentino Alto Adige. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 28 settembre 2020</i>
3. L'enografia italiana: Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna. Degustazione di 3 vini.	<i>Giovedì 1 ottobre 2020</i>
4. L'enografia italiana: Toscana, Umbria, Marche e Lazio. Degustazione di 4 vini.	<i>Lunedì 5 ottobre 2020</i>
5. L'enografia italiana: Abruzzo, Molise, Campania e Basilicata. Degustazione di 4 vini.	<i>Lunedì 12 ottobre 2020</i>
6. L'enografia italiana: Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna. Degustazione di 4 vini.	<i>Giovedì 15 ottobre 2020</i>
7. Enografia e viticoltura in Francia: Champagne, Borgogna, Loira. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 19 ottobre 2020</i>
8. Enografia e viticoltura in Francia: Borgogna, Bordeaux e resto del territorio. Degustazione di 3 vini.	<i>Giovedì 22 ottobre 2020</i>
9. Enografia europea: Spagna, Portogallo. Degustazione di 3 vini.	<i>Lunedì 26 ottobre 2020</i>

<p>10. Enologia nel resto del mondo I. Degustazione di 3 vini.</p>	<p><b><i>Lunedì 2 novembre 2020</i></b></p>
<p>11. Enologia nel resto del mondo II. Degustazione di 3 vini.</p>	<p><b><i>Lunedì 9 novembre 2020</i></b></p>
<p>12. Enografia europea: Svizzera, Germania, Austria, Ungheria e Romania. Degustazione di 3 vini.</p>	<p><b><i>Lunedì 16 novembre 2020</i></b></p>
<p>13. Incontro conclusivo: test scritto con domande chiuse ed aperte.</p>	<p><b><i>Lunedì 23 novembre 2020</i></b> <b><i>Commissione Didattica ARS</i></b></p>



## CALENDARIO CORSO ARS MARZO 2020 - FEBBRAIO 2021

### CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER - LIVELLO III

LIVELLO III - LEZIONI	DATA
1. Abbinamento cibo-vino. Tecniche di abbinamento ed analisi sensoriale. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 30 novembre 2020</b>
2. I condimenti: olio, burro, aceto balsamico, spezie e salse. Degustazione di 3 tipologie.	<b>Mercoledì 9 dicembre 2020</b>
3. Abbinamento: le carni. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 14 dicembre 2020</b>
4. Abbinamento: formaggi, salumi. Degustazione di 3 vini.	<b>Giovedì 17 dicembre 2020</b>
5. Abbinamento: il pesce. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 21 dicembre 2020</b>
6. Abbinamento: dolci e cioccolato. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 11 gennaio 2021</b>
7. Abbinamento: la cucina ed i vini del Lazio. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 18 gennaio 2021</b>
8. Visita azienda vitivinicola	<b>Sabato 23 gennaio 2021</b>
9. Storia della gastronomia. Galateo della tavola. Degustazione di 3 vini.	<b>Lunedì 25 gennaio 2021</b>
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.	<b>Giovedì 28 gennaio 2021</b>

<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><b>Lunedì 1 febbraio 2021</b> <b>Commissione Didattica Ars</b></p>
<p>12. Seminario su un territorio alla scoperta della storia enogastronomica. Abbinamento cibo vino, degustazioni vini e prodotti tipici.</p>	<p><b>Giovedì 4 febbraio 2021</b></p>