



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2021-2022
CORSO DI FORMAZIONE SOMMELIER PRESSO LO ZIO D'AMERICA I

Aggiornamento: 9 FEBBRAIO 2021

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO I	DATA E RELATORE E/O ACCOMPAGNATORE
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.	<i>Martedì 6 aprile 2021</i> <i>Presentazione a cura del Presidente ARS</i>
2. Terminologia e tecnica della degustazione. Analisi visiva, olfattiva, gustativa e tattile. Laboratori di degustazione. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 13 aprile 2021</i>
3. La viticoltura. Vitigni autoctoni e vitigni tradizionali. Degustazione di 3 vini.	<i>Giovedì 15 aprile 2021</i>
4. I principali sistemi di vinificazione. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 20 aprile 2021</i>
5. Vini speciali; gli spumanti, analisi ed approfondimento. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 27 aprile 2021</i>
6. Vini speciali: liquorosi ed aromatizzati. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 4 maggio 2021</i>
7. Visita azienda vitivinicola.	<i>Sabato 8 maggio 2021</i>
8. I distillati, i liquori e le bevande nervine. Degustazione di 3 distillati.	<i>Martedì 11 maggio 2021</i>
9. Vini Naturali, Biologici e Biodinamici. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 18 maggio 2021</i>

10. Legislazione vitivinicola: classificazione dei vini ed etichettatura. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 25 maggio 2021</i>
11. La Birra: classificazione e tipologie. Degustazione di 3 birre.	<i>Martedì 1 giugno 2021</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>Martedì 8 giugno 2021</i>
13. Tecniche di servizio e attrezzature del sommelier.	<i>Martedì 15 giugno 2021</i>
14. Incontro conclusivo: test scritto con domande chiuse ed aperte.	<i>Martedì 22 giugno 2021</i>

NB: *IL CALENDARIO POTRA' SUBIRE VARIAZIONI*



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2021-2022

CORSO DI FORMAZIONE SOMMELIER PRESSO LO ZIO D'AMERICA II

Aggiornamento: 9 FEBBRAIO 2021

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO II	DATA
1. L'enografia italiana: Lombardia e Trentino Alto Adige. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 7 settembre 2021</i>
2. L'enografia italiana: Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 14 settembre 2021</i>
3. L'enografia italiana: Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 21 settembre 2021</i>
4. L'enografia italiana: Abruzzo, Molise, Campania e Basilicata. Degustazione di 4 vini.	<i>Martedì 28 settembre 2021</i>
5. L'enografia italiana: Toscana, Umbria, Marche e Lazio. Degustazione di 4 vini.	<i>Martedì 5 ottobre 2021</i>
6. L'enografia italiana: Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna. Degustazione di 4 vini.	<i>Martedì 12 ottobre 2021</i>
7. Enografia e viticoltura in Francia: Champagne, Borgogna, Loira. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 19 ottobre 2021</i>
8. Enografia e viticoltura in Francia: Borgogna, Bordeaux e resto del territorio. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 26 ottobre 2021</i>
9. Enografia europea: Spagna, Portogallo. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 2 novembre 2021</i>

10. Enografia europea: Svizzera, Germania, Austria, Ungheria e Romania. Degustazione di 3 vini.	<i>Giovedì 4 novembre 2021</i>
11. Enologia nel resto del mondo I. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 9 novembre 2021</i>
12. Enologia nel resto del mondo II. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 16 novembre 2021</i>
13. Incontro conclusivo: test scritto con domande chiuse ed aperte.	<i>Martedì 24 novembre 2021</i>



CALENDARIO CORSO ARS ROMA 2021-2022

CORSO DI FORMAZIONE SOMMELIER PRESSO LO ZIO D'AMERICA III

Aggiornamento: 9 FEBBRAIO 2021

CORSO DI FORMAZIONE SUL VINO III	DATA
1. <i>Abbinamento cibo-vino. Tecniche di abbinamento ed analisi sensoriale. Degustazione di 3 vini.</i>	<i>Martedì 30 novembre 2021</i>
2. I condimenti: olio, burro, aceto balsamico, spezie e salse. Degustazione di 3 tipologie.	<i>Martedì 7 dicembre 2021</i>
3. Abbinamento: le carni. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 14 dicembre 2021</i>
4. Abbinamento: formaggi, salumi. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 21 dicembre 2021</i>
5. Abbinamento: il pesce. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 11 gennaio 2022</i>
6. Abbinamento: dolci e cioccolato. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 18 gennaio 2022</i>
7. Abbinamento: la cucina ed i vini del Lazio. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 25 gennaio 2022</i>
8. Storia della gastronomia. Galateo della tavola. Degustazione di 3 vini.	<i>Martedì 1 febbraio 2022</i>
9. Visita azienda vitivinicola	<i>Sabato 5 febbraio 2022</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>Martedì 8 febbraio 2022</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>Martedì 15 febbraio 2022</i> <i>Commissione Didattica Ars</i></p>
<p>12. Seminario su un territorio alla scoperta della storia enogastronomica. Abbinamento cibo vino, degustazioni vini e prodotti tipici.</p>	<p><i>Martedì 22 febbraio 2022</i></p>