

Data	Argomento della Lezione
09/04/15	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
13/04/15	2 - VITICOLTURA
20/04/15	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
28/04/15	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
05/05/15	5 -TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
12/05/15	6 -TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
21/05/15	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE : ESAME GUSTATIVO
26/05/15	8- GLI SPUMANTI
02/06/15	9- VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
9/06/15	10 - FUNZIONI DEL SOMMELIER
16/06/15	11 – LE BIRRE E DISTILLATI
23/06/15	12 – ALTRI DISTILLATI
24/06/15	13 – <i>LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE</i>
27/06/15	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
30/06/15	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE