

Data	Argomento della Lezione
13/03/17	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
15/03/17	2 - VITICOLTURA
20/03/17	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
27/03/17	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
03/04/17	5 - GLI SPUMANTI
10/04/17	6 – BIRRE E DISTILLATI
18/04/17	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
24/04/17	8 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
02/05/17	9 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE : ESAME GUSTATIVO
08/05/17	10- VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
15/05/17	11- LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
22/05/17	12- LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
29/05/17	13 - ALTRI DISTILLATI
05/06/17	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
06/06/17	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Sede del corso Hotel Serenella

Orario del corso 16