

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER A TIVOLI

1^A LIVELLO

Inizio Corso: Mercoledì 23 Ottobre 2024 - Sede Country Resort La Tenuta di Rocca Bruna ore 20,00 - 22,30

Lez.	Giorno	Data	Lezione
1	Mercoledì	23/10/2024	LA FIGURA DEL SOMMELIER
2	Mercoledì	30/10/2024	VITICOLTURA
3	Mercoledì	06/11/2024	ENOLOGIA-LA PRODUZIONE DEL VINO
4	Mercoledì	13/11/2024	ENOLOGIA-I COMPONENTI DEL VINO
5	Mercoledì	20/11/2024	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE-ESAME VISIVO
6	Mercoledì	27/11/2024	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE-ESAME OLFATTIVO
7	Mercoledì	04/12/2024	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE-ESAME GUSTOOLFATTIVO
8	Mercoledì	11/12/2024	SPUMANTI
9	Mercoledì	18/12/2024	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI
10	Mercoledì	08/01/2025	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.
11	Mercoledì	15/01/2025	IL MONDO DELLA BIRRA
12	Mercoledì	22/01/2025	IL MONDO DEI DISTILLATI
13	Mercoledì	29/01/2025	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
14	Sabato	01/02/2025	VISITA IN CANTINA
15	Mercoledì	05/02/2025	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE