

**CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - VITERBO***TURNO UNICO 20.00-22.30*

LEZ.	GIORNO	DATA	LEZIONE
1	LUNEDÌ	25/02/2019	LA FIGURA DEL SOMMELIER
2	LUNEDÌ	04/03/2019	VITICOLTURA
3	LUNEDÌ	11/03/2019	ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO
4	LUNEDÌ	18/03/2019	ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO
5	LUNEDÌ	25/03/2019	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO
6	LUNEDÌ	01/04/2019	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
7	LUNEDÌ	15/04/2019	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO OLFATTIVO
8	LUNEDÌ	29/04/2019	SPUMANTI
9	LUNEDÌ	06/05/2019	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
10	LUNEDÌ	13/05/2019	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI
11	LUNEDÌ	20/05/2019	IL MONDO DELLA BIRRA
12	LUNEDÌ	27/05/2019	IL MONDO DEI DISTILLATI
13	LUNEDÌ	03/06/2019	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
14	SABATO	08/06/2019	VISITA IN CANTINA
15	LUNEDÌ	10/06/2019	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE