

1	Lunedì 4 Marzo	La figura del Sommelier
2	Lunedì 11 Marzo	La Viticoltura
3	Lunedì 18 Marzo	Enologia: La produzione del Vino
4	Lunedì 25 Marzo	Enologia: I Componenti del Vino
5	Martedì 2 Aprile	Tecnica della Degustazione: Esame Visivo
6	Martedì 16 Aprile	Tecnica della Degustazione: Esame Olfattivo
7	Martedì 23 Aprile	Tecnica della Degustazione: Esame Gusto-Olfattivo
8	Martedì 7 Maggio	La Spumantizzazione
9	Martedì 14 Maggio	Vini Passiti e Liquorosi
10	Martedì 21 Maggio	Enografia: Il Vino Italiano e le sue leggi
11	Lunedì 27 Maggio	La Birra
12	Martedì 28 Maggio	Distillati e Liquori nazionali ed esteri
13	Martedì 4 Giugno	Le Funzioni del Sommelier
14	Sabato 4 Maggio	Visita ad Azienda Agricola
15	Martedì 11 Giugno	Approfondimenti dei temi trattati e Test di autovalutazione