

Corso AIS Fiumicino - Hotel Tiber Via della Torre Clementina, 276**Orario: 20:00 - 22:30**

LEZIONE	GIORNO	DATA	CONTENUTO	LIVELLO
1	MARTEDI'	01/12/2026	LA FIGURA DEL SOMMELIER	1° livello
2	MERCOLEDI'	16/12/2026	VITICOLTURA	1° livello
3	MARTEDI'	12/01/2027	ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	1° livello
4	MARTEDI'	19/01/2027	ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	1° livello
5	MARTEDI'	26/01/2027	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	1° livello
6	MARTEDI'	02/02/2027	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	1° livello
7	MARTEDI'	09/02/2027	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO OLFATTIVO	1° livello
8	MERCOLEDI'	17/02/2027	SPUMANTI	1° livello
9	DA DEFINIRE		VISITA IN CANTINA	1° livello
10	MARTEDI'	23/02/2027	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	1° livello
11	MARTEDI'	02/03/2027	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	1° livello
12	MARTEDI'	09/03/2027	IL MONDO DELLA BIRRA	1° livello
13	MARTEDI'	16/03/2027	IL MONDO DEI DISTILLATI	1° livello
14	MARTEDI'	23/03/2027	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	1° livello
15	MARTEDI'	30/03/2027	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	1° livello