

DEGUSTATORE SENIOR

Grand Hotel Lamezia | dal 23 gennaio 2022

dom 23 gen 22	ore 15:30	La degustazione
sab 5 feb 22	ore 9:30	La scheda a punti
dom 27 feb 22	ore 17:30	I difetti del vino
dom 13 mar 22	ore 15:30	Scrivere e descrivere il vino
sab 26 mar 22	ore 9:30	Il colore del vino
sab 2 apr 22	ore 9:30	Il vino rosato
sab 30 apr 22	ore 9:30	Il profumo del vino bianco
sab 14 mag 22	ore 9:30	Il profumo del vino bianco
sab 28 mag 22	ore 9:30	Il profumo del vino bianco
dom 12 giu 22	ore 9:30	Orange wine
ab 18 giu 22	ore 9:30	Il profumo del vino rosso
sab 2 lug 22	ore 9:30	Il profumo del vino rosso
sab 9 lug 22	ore 9:30	Il profumo del vino rosso
sab 17 sett 22	ore 9:30	Il profumo terziario
sab 24 sett 22	ore 9:30	I vini spumanti e frizzanti
sab 1 ott 22	ore 9:30	Il vino dolce
sab 15 ott 22	ore 9:30	Il vino liquoroso
sab 5 nov 22	ore 9:30	L'acidità
sab 19 nov 22	ore 9:30	Il tannino
sab 3 dic 22	ore 9:30	L'equilibrio gustativo del vino
sab 17 dic 22	ore 9:30	La qualità
sab 14 gen 23	ore 9:30	L'armonia
sab 21 gen 23	ore 9:30	Legno e vino
sab 4 feb 23	ore 9:30	Vini biologici, biodinamici, vegani
sab 18 feb 23	ore 9:30	Vini regionali 1
sab 4 mar 23	ore 9:30	Vini regionali 2
sab 18 mar 23		ESAME



26 lezioni
80 ore

150 vini

info e prenotazioni fino al 30 dicembre 2021 | max 26 corsisti
info@aiscalabria.it
tel. segreteria 0984 1810655

costo unica rata 1.500 euro - dilazionabile
pagamenti fino al 10 gennaio 2022