

martedì 15 marzo 2022	Il Sommelier	dalle ore 14:30 alle ore 17:30
Figura del sommelier Il sommelier: cantina e sala		
mercoledì 16 marzo 2022	quiz revisione online	disponibile 5 giorni
martedì 22 marzo 2022	Il lavoro in vigna e in cantina	dalle ore 14:30 alle ore 17:30
Cenni di viticoltura Cenni di enologia		
mercoledì 23 marzo 2022	quiz revisione online	disponibile 5 giorni
martedì 29 marzo 2022	Tecnica della degustazione 1	dalle ore 14:30 alle ore 17:30
Esame visivo Esame olfattivo		
mercoledì 30 marzo 2022	quiz revisione online	disponibile 5 giorni
giovedì 7 aprile 2022	Tecnica della degustazione 2	dalle ore 14:30 alle ore 17:30
Esame gustolfattivo		
venerdì 8 aprile 2022	quiz revisione online	disponibile 5 giorni
martedì 19 aprile 2022	Vini passiti, spumanti e liquorosi	dalle ore 14:30 alle ore 17:30
Vini Spumanti Vini Passiti e vini Liquorosi		
mercoledì 20 aprile 2022	quiz revisione online	disponibile 5 giorni
martedì 26 aprile 2022	Birre e distillati	dalle ore 14:30 alle ore 17:30
La Birra: materie prime, produzione e stili I Distillati: materie prime, produzione e stili		
mercoledì 27 aprile 2022	quiz revisione online	disponibile 5 giorni
martedì 3 maggio 2022	La legislazione	dalle ore 14:30 alle ore 17:30
Legislazione, etichetta, denominazioni Bere responsabile		
mercoledì 4 maggio 2022	quiz revisione online	disponibile 5 giorni
lunedì 9 maggio 2022	Autovalutazione e verifica	dalle ore 14:30 alle ore 17:30
Ripasso degli argomenti		
martedì 10 maggio 2022	Quiz esame finale online	dalle ore 14:30 alle ore 14:50
data da comunicare	Visita in cantina	dalle ore 14:30 alle ore 18:30
La produzione del vino e l'invecchiamento		

Totale 25 ore - totale 20 etichette in degustazione

Dotazione: 2 testi e quaderno di degustazione

Il corso sarà attivato con un minimo di 35 adesioni.

Per questo corso la data limite delle iscrizioni è fissata al 28 febbraio 2022.