

LEZ.	GIORNO	DATA	LEZIONE
1	MARTEDI	05/03/2019	LA FIGURA DEL SOMMELIER
2	MARTEDI	12/03/2019	VITICOLTURA
3	GIOVEDI	21/03/2019	ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO
4	MARTEDI	26/03/2019	ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO
5	LUNEDI	01/04/2019	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO
6	MARTEDI	16/04/2019	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
7	MARTEDI	30/04/2019	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO OLFATTIVO
8	MARTEDI	07/05/2019	SPUMANTI
9	GIOVEDI	16/05/2019	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
10	MARTEDI	21/05/2019	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI
11	MARTEDI	28/05/2019	IL MONDO DELLA BIRRA
12	MARTEDI	11/06/2019	IL MONDO DEI DISTILLATI
13	MARTEDI	18/06/2019	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
14	SABATO	22/06/2019	VISITA IN CANTINA
15	MARTEDI	25/06/2019	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE