

**Programmazione CORSO SOMMELIER I Livello**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
13/04/23	<b>1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER</b>
17/04/23	<b>2 - VITICOLTURA</b>
20/04/23	<b>3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO</b>
24/04/23	<b>4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO</b>
27/04/23	<b>5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO</b>
2/05/23	<b>6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO</b>
4/05/23	<b>7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO</b>
8/05/23	<b>8 - SPUMANTI</b>
11/05/23	<b>9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI</b>
15/5/23	<b>10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE</b>
18/05/23	<b>11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI</b>
22/05/23	<b>12 - ALTRI DISTILLATI</b>
25/05/23	<b>13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER</b>
27/05/23	<b>14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA</b>
29/05/23	<b>15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE</b>

QUIZ ONLINE 28/05/2023 ORE 14.00

**Luogo: SI IMPRESA - Corso Meridionale, 58, 80143 Napoli**