

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>	<b>Relatore/Degustatore Firma</b>
<b>Lunedì 08/03/21</b>	<b>1 – LA FIGURA DEL SOMMELIER</b>	
<b>Lunedì 15/03/21</b>	<b>2 - VITICOLTURA</b>	
<b>Lunedì 22/03/21</b>	<b>3 – ENOLOGIA – LA PRODUZIONE DEL VINO</b>	
<b>Mercoledì 24/03/21</b>	<b>4 – ENOLOGIA – I COMPONENTI E L’EVOLUZIONE DEL VINO</b>	
<b>Lunedì 29/03/21</b>	<b>5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE-ESAME VISIVO</b>	
<b>Martedì 06/04/21</b>	<b>6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO</b>	
<b>Lunedì 19/04/21</b>	<b>7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b>	
<b>Lunedì 26/04/21</b>	<b>8 – SPUMANTI</b>	
<b>Lunedì 03/05/21</b>	<b>9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI</b>	
<b>Lunedì 10/05/21</b>	<b>10 – LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE</b>	
<b>Mercoledì 12/05/21</b>	<b>11 – BIRRA E DISTILLATI CEREALI</b>	
<b>Lunedì 17/05/21</b>	<b>12 – ALTRI DISTILLATI</b>	
<b>Lunedì 24/05/21</b>	<b>13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER</b>	
<b>Sabato 27/03/21</b>	<b>14 – VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA – VISITA PREVISTA DI SABATO</b>	
<b>Mercoledì 26/05/21</b>	<b>15 – AUTOVERIFICA E APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE</b>	

Il Direttore del Corso

MARCELLO VAGINI

Il Presidente di Sezione

CRISTIANO CINI