

CALENDARIO DEL CORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE PER SOMMELIER BARBAGIA 2021



VENERDÌ: ORE 18.45 – 20.45 / SABATO 15.30-17.30

PER LE ADESIONI SIAMO A DISPOSIZIONE AL 3516899451 (ANCHE WHATSAPP)

LE DATE DEGLI INCONTRI

22/10/2021 PRESENTAZIONE DEL CORSO - LA FIGURA DEL SOMMELIER

29/10/2021 VITIVINICOLTURA

30/10/2021 ENOLOGIA 1 - LA PRODUZIONE DEL VINO

5/11/2021 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO/ ESAME OLFATTIVO

6/11/2021 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTATIVO

12/11/2021 VINI SPUMANTI

13/11/2021 STUDIO E ANALISI DEI VITIGNI PIÙ IMPORTANTI DEL CENTRO

19/11/2021 STUDIO E ANALISI DEI VITIGNI PIÙ IMPORTANTI DEL NORD

20/11/2021 VISITA IN CANTINA

26/11/2021 LEGISLAZIONE: ETICHETTA

27/11/2021 LA BIRRA

03//12/2021 STUDIO E ANALISI DEI VITIGNI PIÙ IMPORTANTI DEL SUD

04/12/2021 ENOGASTRONOMIA - TECNICA DELL'ABBINAMENTO

10/12/2021 MARKETING DEL VINO

11/12/2021 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER/ APPROFONDIMENTI DEI TEMI TRATTATI