



Scuola Europea Sommelier

Programma 1° Livello

giorno	lezione	Lezione	Relatore
20/10	1	Funzioni e figura del Sommelier	Continiso
27/10	2	Viticultura	Corazza
03/11	3	Enologia 1 - Vinificazione	Spada
10/11	4	Tecnica di degustazione 1/2– Esame visivo/olfattivo	Continiso
24/11	6	Tecnica della degustazione 3 – Esame gusto/olfattivo	Continiso
01/12	7	Enologia 2 - Spumantizzazione	Iuorio
09/12	8	Enologia 3 – Passiti e liquorosi	Iuorio
15/12	9	Vini Bio – Biodinamici - Legislazione	Iorio
12/01	10	Birre e distillati da cereali	Cozzolino
19/01	11	Altri distillati	Cozzolino
26/01	12	Terminologia in Inglese per la degustazione	
02/02	13	Cenni di abbinamento cibo/vino (+test)	
		VISITA IN UN AZIENDA DA STABILIRE	