

Il corso si svolgerà dal 17 ottobre 2022 al 6 febbraio 2023 presso:
Best Western Park Hotel Piacenza - Strada Valnure 7 - 29122 Piacenza
Le lezioni avranno inizio alle ore 21:00 fino alle 23:15 circa

Le iscrizioni sono da effettuarsi entro il 10 ottobre 2022
Seguendo le istruzioni presenti sul sito AISEMILIA.IT

Data	Nr.	Lezione
lunedì 17 ott 2022	1	LA FIGURA DEL SOMMELIER
giovedì 20 ott 2022	2	VITICOLTURA
martedì 25 ott 2022	3	ENOLOGIA - La produzione del vino
giovedì 3 nov 2022	4	ENOLOGIA - I componenti del vino
lunedì 7 nov 2022	5	TECNICA della degustazione - Esame visivo
lunedì 21 nov 2022	6	TECNICA della degustazione - Esame olfattivo
lunedì 28 nov 2022	7	TECNICA della degustazione - Esame gusto-olfattivo
lunedì 5 dic 2022	8	SPUMANTI
giovedì 15 dic 2022	9	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
lunedì 9 gen 2023	10	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI
lunedì 16 gen 2023	11	BIRRA
lunedì 23 gen 2023	12	DISTILLATI E LIQUORI
lunedì 30 gen 2023	13	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
sabato 4 feb 2023	14	VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
lunedì 6 feb 2023	15	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Per informazioni rivolgersi a:

Segreteria AIS Piacenza: **Elena Dagrada**
segreteria.pc@aisemilia.it – 348 695.6345

Delegato AIS Piacenza: **Giovanni Derba**
giovanni.derba@aisemilia.it – 328 309.1659

Direttore di corso – **Raffaella Guidi**
vicedelegato.pc@aisemilia.it – 329 585.0185