

UNO

La vite, cenni essenziali alla storia della viticoltura e della vinificazione

Che cos'è (e cosa non è) il vino

Dall'uva al vino. Vinificazione in bianco

Assaggio di 4 vini

DUE

Vinificazione in rosso, rosa, arancio

Elementi essenziali del servizio

La corretta conservazione del vino

Assaggio di 4 vini

TRE

Vini spumanti (metodo classico, Martinotti, ancestrale)

Le componenti essenziali del vino (estratto, alcool, zucchero residuo, polialcoli, tannini, acidi, Sali, additivi)

Difetti del vino

Assaggio di 4 vini

QUATTRO

Vino convenzionale, biologico, biodinamico, naturale, contemporaneo

Denominazioni d'origine; come leggere un'etichetta in Italia, Francia, Germania

Assaggio di 4 vini

CINQUE

Elementi di enografia nazionale

Assaggio di 6 vini

SEI

Elementi di enografia internazionale

Assaggio di 6 vini