

Programma IV O

- Ristorazione commerciale e collettiva
- Classificazione delle bevande
- La acque
- Enologia (vinificazione in bianco, rosso e rosato, produzione del vino novello, spumantizzazione, esame visivo, olfattivo e gustativo, abbinamento cibo-vino, vitigni e docg d'Italia, vini liquorosi, vini passiti e muffati, bicchieri e temperature di servizio)
- Birra (ingredienti e produzione)