

Programmazione I Livello

Data	Argomento della Lezione
02/12/14	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
09/12/14	2 - VITICOLTURA
16/12/14	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
18/12/14	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
08/01/15	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
12/01/15	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
15/01/15	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
19/01/15	8 - SPUMANTI
22/01/15	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
26/01/15	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
29/01/15	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
02/02/15	12 - ALTRI DISTILLATI
05/02/15	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
09/02/15	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
16/02/15	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del Corso
DE LUCA MARIA GRAZIA

Il Presidente di Sezione
NICOLETTA GARGIULO

Luogo: BENEVENTO GRAND HOTEL ITALIANO
Orario: 19,00 – 21,30