

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 76 Delegazione di AVELLINO Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
05-10-15	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
12-10-15	2 - VITICOLTURA
19-10-15	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
26-10-15	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
09-11-15	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
16-11-15	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
23-11-15	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
30-11-15	8 - SPUMANTI
07-12-15	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
14-12-15	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
21-12-15	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
11-01-16	12 - ALTRI DISTILLATI
18-01-16	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
23-01-16	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
25-01-16	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

**Il Direttore del corso**

ANNITO ABATE

**Il Presidente di sezione**

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso VIRGINIA PALACE HOTEL MERCOGLIANO (AVELLINO)

Orario del corso 19:30