

Programmazione I Livello

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
10/11/15	<b>1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER</b>
17/11/15	<b>2 - VITICOLTURA</b>
24/11/15	<b>3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO</b>
01/12/15	<b>4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO</b>
03/12/15	<b>5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO</b>
15/12/15	<b>6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO</b>
17/12/15	<b>7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO</b>
07/01/16	<b>8 - SPUMANTI</b>
12/01/16	<b>9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI</b>
19/01/16	<b>10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE</b>
26/01/16	<b>11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI</b>
28/01/16	<b>12 - ALTRI DISTILLATI</b>
02/02/16	<b>13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER</b>
04/02/16	<b>14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA</b>
09/02/16	<b>15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE</b>

**Il Direttore del Corso**  
DE LUCA MARIA GRAZIA

**Il Presidente di Sezione**  
NICOLETTA GARGIULO

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