

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione delCorso n. 84 Delegazione di ISCHIA E PROCIDALivello **PRIMO**

Data *	Argomento della Lezione
11/11/15	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
26/11/15	2 - VITICOLTURA
30/11/15	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
01/12/15	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
09/12/15	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
11/12/15	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
18/12/15	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
11/01/16	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
15/01/16	8 - SPUMANTI
21/01/16	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
25/01/16	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
26/01/16	12 - ALTRI DISTILLATI
11/02/15	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
feb. 15	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
17/02/16	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso di sezione
_Marco Starace_Il Presidente
_ Nicoletta Gargiulo _

Sede del corso Hotel Villa Maria - Piazza Antica Reggia ,16 - 80077 Ischia (NA)

Orario del corso * 15.00 - 17.15