

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 74 Delegazione di Penisola Sorrentina Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
Lunedì 9-11-15	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
Lunedì 16-11-15	2 – VITICOLTURA
Lunedì 23-11-15	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
Lunedì 30-11-15	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
Lunedì 7-12-15	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
Lunedì 14-12-15	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
Lunedì 21-12-15	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
Lunedì 11-1-16	8 – SPUMANTI
Lunedì 18-1-16	9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
Lunedì 25-1-16	10 – LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
Lunedì 1-2-16	11 – BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
Lunedì 8-2-16	12 – ALTRI DISTILLATI
Lunedì 15-2-16	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
Data da definire	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
Lunedì 29-2-16	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

Sede del corso Hotel Hilton - SORRENTO

Orario del corso Tutti i LUNEDI alle h 16

Numero dei partecipanti 30