

Programmazione CORSO N° 85 - I Livello

Data	Argomento della Lezione
21/01/16	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
28/01/16	2 - VITICOLTURA
04/02/16	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
11/02/16	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
18/02/16	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
25/02/16	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
03/03/16	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
17/03/16	8 - SPUMANTI
24/03/16	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
10/03/16	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
31/03/16	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
07/04/16	12 - ALTRI DISTILLATI
14/04/16	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
01/04/16	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
21/04/16	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del Corso
Lamatta Ernesto

Il Presidente di Sezione
Nicoletta Gargiulo

Luogo: Ristorante “Gianni Al Vesuvio”

Orario:20,00