

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 106 Delegazione di AVELLINO Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
GIO 02-03-17	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
GIO 09-03-17	2 - VITICOLTURA
GIO 16-03-17	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
GIO 23-03-17	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
GIO 30-03-17	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
GIO 06-04-17	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
GIO 13-04-17	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
GIO 20-04-17	8 - SPUMANTI
GIO 27-04-17	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
GIO 04-05-17	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
GIO 11-05-17	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
GIO 18-05-17	12 - ALTRI DISTILLATI
GIO 25-05-17	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
SAB 27-05-17	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
GIO 01-06-17	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

ANNITO ABATE

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso **VILLA SANT'ANDREAGROTTAMINARDA (AVELLINO)**

Orario del corso **20:00**