

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 92 Delegazione di AVELLINO

Livello **PRIMO**
AVELLINO

Data	Argomento della Lezione
5/10/16	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
12/10/16	2 - VITICOLTURA
19/10/16	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
26/10/16	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
9/11/16	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
16/11/16	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
23/11/16	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
30/11/16	8 - SPUMANTI
7/12/16	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
14/12/16	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
21/12/16	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
11/01/17	12 - ALTRI DISTILLATI
18/01/17	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
21/01/17	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
25/01/17	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso
ANNITO ABATE

Il Presidente di sezione
NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso VIRGINIA PALACE HOTEL - MERCOGLIANO (AV)

Orario del corso 20,15