

Programmazione I Livello

Data	Argomento della Lezione
08/11/16	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
15/11/16	2 - VITICOLTURA
22/11/16	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
24/11/16	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
29/11/16	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
06/12/16	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
13/12/16	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
20/12/16	8 - SPUMANTI
10/01/17	9- BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
17/01/17	10 – LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
24/01/17	11 – VINI PASSITI; VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
26/01/17	12 – ALTRI DISTILLATI
31/01/17	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
02/02/17	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
07/02/17	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del Corso
DE LUCA MARIA GRAZIA

Il Presidente di Sezione
NICOLETTA GARGIULO

Luogo: BENEVENTO GRAND HOTEL ITALIANO
Orario: 19,00 – 21,30