

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI
Corso n. 105 I livello – marzo 2017

Data	Argomento della Lezione
LUNEDI' 27/2/2017	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
LUNEDI' 6/3/2017	2 - VITICOLTURA
LUNEDI' 13/3/2017	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
LUNEDI' 20/3/2017	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
LUNEDI' 27/3/2017	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
LUNEDI' 3/4/2017	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME OLFATTIVO
LUNEDI' 10/4/2017	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTO-OLFATTIVO
LUNEDI' 24/4/2017	8 - VINI SPECIALI E PASSITI 1
LUNEDI' 8/5/2017	9 - VINI SPECIALI E PASSITI 2
LUNEDI' 15/5/2017	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
LUNEDI' 22/5/2017	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
LUNEDI' 29/5/2017	12 - ALTRI DISTILLATI
LUNEDI' 5/6/2017	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
SABATO 10/6/2017	14 - VISITA IN AZIENDA
LUNEDI' 12/6/2017	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del Corso
Tommaso Luongo

Il Presidente di Sezione
Nicoletta Gargiulo

Luogo : Hotel Reinassance – Via Ponte di Tappia, 25
80133 Napoli
Orario : 20,00