

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 103 Delegazione di SALERNO Livello **PRIMO**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
23/01/17 Lunedì	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
01/02/17 Mercoledì	2 – VITICOLTURA
08/02/17 Mercoledì	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
15/02/17 Mercoledì	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
22/02/17 Mercoledì	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO
01/03/17 Mercoledì	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
07/03/17 Martedì	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
15/03/17 Mercoledì	8 – LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE
22/03/17 Mercoledì	9 – SPUMANTI
29/03/17 Mercoledì	10 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
05/04/17 Mercoledì	11 - DISTILLATI
12/04/17 Mercoledì	12 – BIRRE
19/04/17 Mercoledì	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
25/03/17 Sabato	14 - VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA
26/04/17 Mercoledì	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

Nevio Toti

Il Presidente di sezione

Nicoletta Gargiulo

Sede del corso Mediterranea Hotel Salerno

Orario del corso 19:00