

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 94 Delegazione di SALERNO Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
19/09/16 Lunedì	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
27/09/16 Martedì	2 – VITICOLTURA
03/10/16 Lunedì	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
04/10/16 Martedì	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
10/10/16 Lunedì	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
17/10/16 Lunedì	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
24/10/16 Lunedì	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
31/10/16 Lunedì	8 – SPUMANTI
07/11/16 Lunedì	9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
14/11/16 Lunedì	10 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
21/11/16 Lunedì	11 DISTILLATI
28/11/16 Lunedì	12 – BIRRE
05/12/16 Lunedì	13 –LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE
26/11/16 Sabato	14 - VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA
12/12/16 Lunedì	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