

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 104 Delegazione di Comuni Vesuviani

Livello **PRIMO**
ERCOLANO

Data	Argomento della Lezione
31/01/17	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
7/02/17	2 - VITICOLTURA
14/02/17	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
21/02/17	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
28/02/17	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
7/03/14	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
14/03/17	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
28/03/17	8 - SPUMANTI
4/04/17	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
21/03/17	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
11/04/17	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
18/04/17	12 - ALTRI DISTILLATI
26/04/17	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
29/04/17	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
2/05/17	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

LAMATTA ERNESTO

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso RIST. GIANNI AL VESUVIO – VIA VESUVIO 10 - ERCOLANO

Orario del corso 20,00