

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 109 Delegazione di AVELLINO Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
LUN 25-09-17	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
LUN 02-10-17	2 - VITICOLTURA
LUN 09-10-17	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
LUN 16-10-17	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
LUN 23-10-17	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
LUN 30-10-17	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
LUN 06-11-17	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
LUN 13-11-17	8 - SPUMANTI
LUN 20-11-17	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
LUN 27-11-17	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
LUN 04-12-17	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
LUN 11-12-17	12 - ALTRI DISTILLATI
LUN 18-12-17	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
SAB 13-01-18	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
LUN 15-01-18	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

ANNITO ABATE

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso **GRAND HOTEL IRPINIA MERCOGLIANO (AVELLINO)**

Orario del corso **20:15**