

CORSO Delegazione di del Cilento e Vallo di Diano
N° 111Livello **primo**
PAESTUM

Data	Argomento della Lezione
16/10/17	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
17/10/17	2 - VITICOLTURA
24/10/17	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
31/10/17	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
07/11/17	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
14/11/17	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
21/11/17	7- TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE : ESAME GUSTATIVO
28/11/17	8- LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
05/12/17	9 - GLI SPUMANTI
12/012/17	10- VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
19/12/17	11- BIRRE E DISTILLATI
09/01/18	12- LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
16/01/18	13 - ALTRI DISTILLATI
23/01/18	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
30/01/18	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Sede del corso

Hotel CERERE

Orario del corso

18

Direttore del corso
MARIA SARNATAROIl Presidente di sezione
NICOLETTA GARGIULO