

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

121

Delegazione di del Cilento e Vallo di Diano

Livello **primo**
AGROPOLI

Data	Argomento della Lezione
22/01/2018	1 - VITICOLTURA
29/01/2018	2 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
05/02/2018	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
12/02/2018	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
19/02/2018	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
26/02/2018	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
05/03/2018	7- TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTATIVO
12/03/2018	8- LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
19/03/2018	9 - GLI SPUMANTI
26/03/2018	10- VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
04/04/2018	11- BIRRE E DISTILLATI
09/04/2018	12- LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
11/04/2018	13 - ALTRI DISTILLATI
20/4/2018	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
23/04/2018	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso
MARIA SARNATARO

Il Presidente di sezione
NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso HOTEL SERENELLA - AGROPOLI

Orario del corso 17,30