

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n.	117	Delegazione di	ISCHIA E PROCIDA	Livello <b>PRIMO</b>
----------	-----	----------------	------------------	----------------------

Data *	Argomento della Lezione
13/11/17	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
15/11/17	2 - VITICOLTURA
22/11/17	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
23/11/17	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
27/11/17	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
30/11/17	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
1/12/17	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
18/12/17	8 - SPUMANTI
21/12/17	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
12/12/17	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
14/12/17	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
15/12/17	12 - ALTRI DISTILLATI
8/1/18	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
14/1/18	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
22/1/18	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso di sezione

Marco Starace

Il Presidente

Nicoletta Gargiulo

Sede del corso *	Hotel Villa Maria – Piazza Antica Reggia ,16 – 80077 Ischia
Orario del corso *	15.00 – 17.30

\*Salvo casi di forza maggiore