

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n.	120	Delegazione di Napoli		Livello <b>PRIMO</b>
----------	-----	-----------------------	--	----------------------

Data	Argomento della Lezione
19/12/17	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
9/01/18	2 – VITICOLTURA
11/01/18	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
16/01/18	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
18/01/18	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
23/01/18	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
25/01/18	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
30/01/18	8 – SPUMANTI
1/02/18	9 – LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
6/02/18	10 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
8/02/18	11 – BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
13/02/18	12 – ALTRI DISTILLATI
15/02/18	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
Da definire	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
20/02/16	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Sede del corso	Piazza Borsa – CCIAA di Napoli
----------------	--------------------------------

Orario del corso	14.00 - 16.30
------------------	---------------