

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 125 Delegazione di PENISOLA SORRENTINA

Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
5.04.18 GIOVEDI	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
10.04.18 MARTEDI	2 – VITICOLTURA
12.04.18 GIOVEDI	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
20.04.18 VENERDI	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
24.04.18 MARTEDI	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
26.04.18 GIOVEDI	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
3.05.18 GIOVEDI	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
8.05.18 MARTEDI	8 – SPUMANTI
10.05.18 GIOVEDI	9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
15.05.18 MARTEDI	10 – LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
17.05.18 GIOVEDI	11 – BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
22.05.18 MARTEDI	12 – ALTRI DISTILLATI
24.05.18 GIOVEDI	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
DA DEFINIRE	15 – VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
31.05.18 GIOVEDI	14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

EMANUELE IZZO

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso

Location: HOTEL PARCO – GRAGNANO. Lezioni h 20,30