

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 110 Delegazione di SALERNO Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
18/09/17 Lunedì	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
27/09/17 Mercoledì	2 – VITICOLTURA
03/10/17 Martedì	3 – LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
10/10/17 Martedì	4 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
17/10/17 Martedì	5 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
18/10/17 Mercoledì	6 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
24/10/17 Martedì	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME VISIVO
31/10/17 Martedì	8 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
07/11/17 Martedì	9 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTO - OLFATTIVO
14/11/17 Martedì	10 – BIRRE
21/11/17 Martedì	11 – SPUMANTI
28/11/17 Martedì	12 – VINI PASSITI; VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, VINI LIQUOROSI, VINI AROMATIZZATI
05/12/17 Martedì	13 – DISTILLATI
25/11/17 Sabato	14 - VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA
12/12/17 Martedì	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

Nevio Toti

Il Presidente di sezione

Nicoletta Gargiulo

Sede del corso Mediterranea Hotel Salerno

Orario del corso 19:00