

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 122 Delegazione di SALERNO Livello **PRIMO**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
22/01/18 Lunedì	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
05/02/18 Lunedì	2 – VITICOLTURA
12/02/18 Lunedì	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
19/02/18 Lunedì	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
26/02/18 Lunedì	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME VISIVO
05/03/18 Lunedì	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
12/03/18 Lunedì	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTO - OLFATTIVO
19/03/18 Lunedì	8 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
26/03/18 Lunedì	9 – LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE
03/04/18 Martedì	10 – SPUMANTI
09/04/18 Lunedì	11 – VINI PASSITI; VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, VINI LIQUOROSI, VINI AROMATIZZATI
16/04/18 Lunedì	12 – BIRRE
23/04/18 Lunedì	13 – DISTILLATI
07/04/18 Sabato	14 - VISITA AD UNA AZIENDA VITIVINICOLA
02/05/18 Mercoledì	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