

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 108 Delegazione di Comuni Vesuviani

Livello **PRIMO
TERZIGNO**

| Data | Argomento della Lezione |
|----------|--|
| 27/09/17 | 1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER |
| 4/10/17 | 2 - VITICOLTURA |
| 11/10/17 | 3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO |
| 18/10/17 | 4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO |
| 25/10/17 | 5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO |
| 31/10/17 | 6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO |
| 8/11/17 | 7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO |
| 15/11/17 | 8 - SPUMANTI |
| 22/11/17 | 9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI |
| 29/11/17 | 10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE |
| 6/12/17 | 11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI |
| 13/12/17 | 12 - ALTRI DISTILLATI |
| 20/12/17 | 13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER |
| 13/01/18 | 14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA |
| 11/01/18 | 15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE |

Il Direttore del corso

Ernesto Lamatta

Il Presidente di sezione

Nicoletta Gargiulo

Sede del corso **HACCADEMIA ANIELLO FALANGA - TERZIGNO (NA)**

Orario del corso **19,30**