

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 HACCADAMIA ANIELLO FALANGA - TERZIGNO (NA)

Orario del corso 19,30