

Programmazione CORSO N° 119 - I Livello

Data	Argomento della Lezione
30/01/18	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
06/02/18	2 - VITICOLTURA
13/02/18	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
20/02/18	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
27/02/18	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
06/03/18	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
13/03/18	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
20/03/18	8 - SPUMANTI
27/03/18	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
03/04/18	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
10/04/18	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
17/04/18	12 - ALTRI DISTILLATI
24/04/18	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
28/04/18	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
02/05/18	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del Corso
LAMATTA E.

Il Presidente di Sezione
NICOLETTA G.

Luogo: HOLIDAY INN NOLA NAPLES
Orario: 19,30