

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso 124 Delegazione di Comuni Vesuviani
n. _____

Livello **PRIMO**

ERCOLANO

Data	Argomento della Lezione
12/03/18	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
19/03/18	2 - VITICOLTURA
26/03/18	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
03/04/18	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
09/04/18	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
16/04/18	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
23/04/18	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
30/04/18	8 - SPUMANTI
07/05/18	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
14/05/18	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
21/05/18	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
28/05/18	12 - ALTRI DISTILLATI
04/06/18	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
09/06/18	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
11/06/18	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

ERNESTO LAMATTA

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso VILLA SIGNORINI - ERCOLANO (NA)

Orario del corso 19,30

Numero dei partecipanti 35