

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Delegazione di

del Cilento e Vallo di Diano

Livello **primo**

Data	Argomento della Lezione
23/09/20	1 - VITICOLTURA
30/09/20	2 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
05/10/20 ORE 17	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
07/10/20	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
14/10/20	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
21/10/20	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
28/10/20	8- TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTATIVO
04/11/20	9- GLI SPUMANTI
11/11/20	10- VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
18/11/20	11 - BIRRE E DISTILLATI
25/11/20	12- ALTRI DISTILLATI
28/11/20	13 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
02/12/20	13 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
09/12/20	10 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
16/12/20	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso  
MARIA SARNATARO

Il Presidente di sezione  
NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso HOTEL Cerere

Orario del corso 18-20