

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso 208 Delegazione di NAPOLI
n. _____

Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
29/09/22	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
06/10/22	2 - VITICOLTURA
13/10/22	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
20/10/22	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
27/10/22	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
03/11/22	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
10/11/22	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
01/12/22	8 - SPUMANTI
13/12/22	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
17/11/22	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
24/11/22	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
12/01/23	12 - ALTRI DISTILLATI
19/01/23	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
21/01/23	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
26/01/23	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

ESAME ON LINE : 23/01/23 ORE 20,00

Il Direttore del corso
GABRIELE POLLIO

Il Presidente di sezione
TOMMASO LUONGO

Sede del corso HOTEL RENAISSANCE - VIA PONTE DI TAPPIA, 25 - NAPOLI

Orario del corso 20,00 - 22,30