Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 323 Delegazione di AVELLINO Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
LUN 23-11-26	01 LA FIGURA DEL SOMMELIER
LUN 30-11-26	02 VITICOLTURA
MER 09-12-26	03 ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
LUN 14-12-26	04 ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
GIO 17-12-26	05 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
LUN 11-01-27	06 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME OLFATTIVO
LUN 18-01-27	07 TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**:** ESAME GUSTO-OLFATTIVO
LUN 25-01-27	08 SPUMANTI
LUN 01-02-27	09 VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
LUN 08-02-27	10 LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
LUN 15-02-27	11 IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI
LUN 22-02-27	12 BIRRA
LUN 01-03-27	13 DISTILLATI
LUN 08-03-27	14 APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE
SAB 13-03-26	15 VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA

Il Direttore del corso **Il Presidente di sezione**

ANNITO ABATE TOMMASO LUONGO

Sede del corso	HOTEL BELSITO Strada Statale 7 bis Manocalzati Avellino
Orario del corso	19:30

QUIZ FINALE PRIMO APPELLO: mercoledì 03/ 03 / 2027 ore 20:00
QUIZ FINALE SECONDO APPELLO: venerdì 05 / 03 / 2027 ore 20:00

ISCRIVITI ORA: https://myais.aisitalia.it/corsi/R15AV12026LV1058