AIS | Campania
Benevento

LIVELLO PRIMO **CORSO N. 319 Benevento**

Data	Argomento della Lezione
29/09/26	**1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER**
06/10/26	**2 - VITICOLTURA**
13/10/26	**3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO**
20/10/26	**4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO**
27/10/26	**5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO**
03/11/26	**6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO**
10/11/26	**7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO**
17/11/26	**8 – VINI FRIZZANTI E SPUMANTI**
24/11/26	**9- VINI PASSITI-VENDEMMIA TARDIVA-MUFFATI-ICEWINE-LIQUOROSI-AROMATIZZATI**
01/12/26	**10 – LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE**
15/12/26	**11 –BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI**
05/01/27	**12 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER**
12/01/26	**13 – ALTRI DISTILLATI**
19/01/26	**14 - VISITA AD AZIENDA VITIVINICOLA**
26/01/27	**15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

Il Direttore del Corso **Il Presidente di Sezione**
DE LUCA MARIA GRAZIA TOMMASO LUONGO

Luogo: SALA DEGUSTAZIONE PWINE, Via Muro Della Caccia BENEVENTO
Orario: 19,00 – 21,30
Verifica finale 21/ 22 Gennaio ore 21

ISCRIVITI ORA: https://myais.aisitalia.it/corsi/R15BN12026LV1051