Sezione territoriale: **CAMPANIA 1° LIVELLO ATENA LUCANA N. 322**

Data	Argomento della Lezione
13/10/26 Martedi Ore 17-19	1 - VITICOLTURA
20/10/26 Martedi ore 17-19	2 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
27/10/26 Martedi ore 17-19	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
03/11/26 Martedi ore 17-19	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
10/11/26 Martedi ore 10	5 - Visita aziendale
18/11/26 MERCOLEDI ore 17-19	6- TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
25/11/26 MERCOLEDI ore 17-19	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
02/12/26 MERCOLEDI ore 17-19	8– TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTATIVO
07/12/26 LUNEDI ore 17-19	9- VINI SPUMANTI
15/12/26 MARTEDI ore 17-19	10- BIRRE
22/12/26 Martedi ore 17-19	11- VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
12/01/27 MARTEDI ore 17-19	12- LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
19/01/27 Martedi ore 17-19	13- ALTRI DISTILLATI
26/01/27 Martedi ore 17-19	14- LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
Giovedi o venerdi 28 o 29 gennaio ore 17	QUESTIONARIO ON LINE ORE 17 DA CASA PROPRIA
02/02/27 Martedi ore 17-19	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso
MARIA SARNATARO

Il Presidente di sezione
Tommaso Luongo

Sede del corso hotel Magic – Atena Lucana

Orario del corso 17-19