Sezione territoriale: **CAMPANIA Delegazione del Cilento e Vallo di Diano 1° PAESTUM N. 324**

Data	Argomento della Lezione
20/10/26 Martedi Ore 19,30	1 - VITICOLTURA
27/10/26 Martedi ore 19,30	2 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
03/11/26 Martedi ore 20	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
10/11/26 Martedi ore 19,30	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
16/11/26 LUNEDI ore 19,30	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
17/11/26 MARTEDI ore 19,30	6- TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
23/11/26 LUNEDI ore 19,30	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTATIVO
01/12 MARTEDI ORE 10	8 – VISITA AZIENDALE
09/12/26 LUNEDI ore 19,30	9- LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
15/12/26 MARTEDI ore 20	10- BIRRE
22/12/26 Martedi ore 20	11- VINI SPUMANTI
12/01/27 MARTEDI ore 19,30	12- VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWINE, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
19/01/27 Martedi ore 20	13- ALTRI DISTILLATI
26/01/27 Martedi ore 20	14- LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
Giovedi o venerdi 28 o 29 gennaio ore 17	QUESTIONARIO ON LINE ORE 19,30 DA CASA PROPRIA
02/02/27 ore 19,30	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso
MARIA SARNATARO

Il Presidente di sezione
Tommaso Luongo

SEDE DEL CORSO: HOTEL CERERE – PAESTUM
ORARIO DEL CORSO: 19,30-21,30