

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 21 Delegazione di AVELLINO Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
19/01/12	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
25/01/12	2 - VITICOLTURA
26/01/12	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
2/02/12	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
9/02/12	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
16/02/12	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
23/02/12	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
1/03/12	8 - SPUMANTI
8/03/12	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
15/03/12	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
22/03/12	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
29/03/12	12 - ALTRI DISTILLATI
5/04/12	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
12/04/12	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
19/04/12	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

CARMELA CERRONE

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso LA CASINA DEL PRINCIPE - AVELLINO

Orario del corso 18,30