

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 22 Delegazione di BENEVENTO Livello **PRIMO**

Data	Argomento della Lezione
5/03/12	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
12/03/12	2 - VITICOLTURA
19/03/12	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
2/04/12	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
16/04/12	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
23/04/12	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
30/04/12	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
7/05/12	8 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
14/05/12	9 - SPUMANTI
21/05/12	10 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
28/05/12	11 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
4/06/12	12 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
11/06/12	13 - ALTRI DISTILLATI
14/06/12	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
18/06/12	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

DE LUCA MARIA GRAZIA

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso GRAND HOTEL ITALIANO - BENEVENTO

Orario del corso 19,00