

Programmazione I Livello

Data	Argomento della Lezione
30/01/14	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
03/02/14	2 - VITICOLTURA
06/02/14	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
10/02/14	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
13/02/14	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
17/02/14	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
20/02/14	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
24/02/14	8 - SPUMANTI
27/02/14	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
03/03/14	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
06/03/14	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
10/03/14	12 - ALTRI DISTILLATI
14/03/14	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
17/03/14	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
20/03/14	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del Corso
DE LUCA MARIA GRAZIA

Il Presidente di Sezione
NICOLETTA GARGIULO

Luogo: BENEVENTO GRAND HOTEL ITALIANO
Orario: 19,00 – 21,30