

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. **20** Delegazione di **CASERTA**

Livello **PRIMO**
CASAGIOVE

Data	Argomento della Lezione
29/02/12	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
5/03/12	2 – VITICOLTURA
12/03/12	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
19/03/12	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
12/04/12 GIOVEDI	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
16/04/12	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
23/04/12	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
30/04/12	8 – SPUMANTI
7/05/12	9 – BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
14/05/12	10 –LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
21/05/12	11 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
28/05/12	12 – ALTRI DISTILLATI
4/06/12	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
09/06/11	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
11/06/12	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso
RICCIARDI MARCO

Il Presidente di sezione
NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso **ENOTECA LA BOTTE – VIA NAZIONALE APPIA – CASAGIOVE (CE)**

Orario del corso **20,30**