

Corso n. 31 Delegazione di ISCHIA

Livello **PRIMO**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
16/10/12	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
23/10/12	2 - VITICOLTURA
30/10/12	3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
2/11/12	4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
6/11/12	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
8/11/12	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO
13/11/12	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTATIVO
15/11/12	8 - SPUMANTI
20/11/12	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI
22/11/12	10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
27/11/12	11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI
29/12/12	12 - ALTRI DISTILLATI
4/12/12	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
xx-xx-xx	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
6/12/12	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

\_\_\_\_\_ ROMANO LUCIA IRIS \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Sede del corso \_\_\_\_\_ Ristorante "Il Melograno" - Via G. Gazzella 110 - Forio (Na) \_\_\_\_\_

Orario del corso \_\_\_\_\_ 15,00-17,30 \_\_\_\_\_