

Sezione Territoriale CAMPANIA**Delegazione AIS COMUNI VESUVIANI****Corso di ERCOLANO****Direttore corso :Brillante Pasquale****segreteria corso Pagano Liliana****Numero corsisti previsti : 30****INIZIO CORSO : MARTEDI 19 Febbraio 2013****INIZIO Ore 20,00****FINE CORSO : MARTEDI 28 Maggio 2013****SEDE : Ristorante GIANNI AL VESUVIO 'ERCOLANO – Via Vesuvio ,10****CORSO N° 33****Data Argomento**

19-02-13	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER
26-02-13	2 – VITICOLTURA
05-03-13	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO
12-03-13	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO
19-03-13	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO
26-03-13	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO
02-04-13	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO
09-04-13	8 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
16-04-13	9 – LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE
23-04-13	10 – SPUMANTI
30-04-13	11 –VINI PASSITI LIQUOROSI E AROMATIZZATI
07-05-13	12 – BIRRE E DISTILLATI DI CEREALI
14-05-13	13 – ALTRI DISTILLATI
25-05-13	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA
28-05-13	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

PASQUALE BRILLANTE

NICOLETTA GARGIULO