

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

**Corso n. 105 I livello – Febbraio 2017**

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **LUNEDI'****27/2/2017** | 1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER |
| **LUNEDI'****6/3/2017** | 2 - VITICOLTURA |
| **LUNEDI'****13/3/2017** | 3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO |
| **LUNEDI'****20/3/2017** | **4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO** |
| **LUNEDI'****27/3/2017** | **5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO** |
| **LUNEDI'****3/4/2017** | **6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME OLFATTIVO** |
| **LUNEDI'****10/4/2017** | **7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTO-OLFATTIVO** |
| **LUNEDI'****24/4/2017** | **8 – VINI SPECIALI E PASSITI 1** |
| **LUNEDI'****8/5/2017** | 9 - VINI SPECIALI E PASSITI 2 |
| **LUNEDI'****15/5/2017** | 10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE |
| **LUNEDI'****22/5/2017** | **11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI** |
| **LUNEDI'****29/5/2017** | **12 - ALTRI DISTILLATI** |
| **LUNEDI'****5/6/2017** | **13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER** |
| **SABATO****10/6/2017** | 14  - VISITA IN AZIENDA |
| **LUNEDI'****12/6/2017** | **15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE** |

## Il Direttore del Corso                                                Il Presidente di Sezione

Tommaso Luongo Nicoletta Gargiulo

**Luogo : Hotel Reinassance –** Via Ponte di Tappia, 25
80133 Napoli **Orario : 20,00**