**AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI**

**Corso n. 114 I livello NAPOLI Ottobre 2017**

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Martedì**  **24/10/2017** | 1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER |
| **Martedì**  **31/10/2017** | 2 - VITICOLTURA |
| **Martedì**  **7/11/2017** | 3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO |
| **Martedì**  **14/11/2017** | **4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO** |
| **Martedì**  **21/11/2017** | **5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO** |
| **Martedì**  **28/11/2017** | **6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME OLFATTIVO** |
| **Martedì**  **5/12/2017** | **7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTO-OLFATTIVO** |
| **Martedì**  **12/12/2017** | **8 – VINI SPECIALI E PASSITI 1** |
| **Martedì**  **19/12/2017** | 9 - VINI SPECIALI E PASSITI 2 |
| **Martedì**  **9/01/2018** | 10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE |
| **Data da definire** | **11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI** |
| **Martedì**  **23/01/2018** | **12 - ALTRI DISTILLATI** |
| **Martedì**  **30/01/2018** | **13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER** |
| **SABATO**  **03/02/2018** | 14  - VISITA IN AZIENDA |
| **Martedì**  **6/02/2018** | **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**