**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**