**AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI**

**Corso n. 126 I livello NAPOLI - marzo 2018**

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Mercoledì****28/3/2018** |  1 - VITICOLTURA  |
| **Mercoledì****4/3/2018** |  2 - LA FIGURA DEL SOMMELIER |
| **Mercoledì****11/4/2018** |  3 - ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO  |
| **Mercoledì****18/4/2018** | **4 - ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO** |
| **Giovedì****26/4/2018** | **5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO** |
| **Mercoledì****2/5/2018** | **6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME OLFATTIVO** |
| **Mercoledì****9/5/2018** | **7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTO-OLFATTIVO** |
| **Mercoledì****16/5/2018** |  **8 – VINI SPECIALI E PASSITI 1** |
| **Mercoledì****23/5/2018** |  9 - VINI SPECIALI E PASSITI 2 |
| **Mercoledì****30/5/2018** |  10 - LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE |
| **Mercoledì****6/6/2018** | **11 - BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI**  |
| **Mercoledì****13/6/2018** | **12 - ALTRI DISTILLATI** |
| **Lunedì****18/6/2018** | **13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER** |
| **Sabato****23/6/2018** |  14  - VISITA IN AZIENDA |
| **Mercoledì****27/6/2018** | **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**