

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI – Enopanetteria Melito  
I livello SERALE – Ottobre 2024 – Ore 19,30

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
<b>01/10/2024</b>	<b>1 – LA FIGURA DEL SOMMELIER</b>
<b>08/10/2024</b>	<b>2 – VITICOLTURA</b>
<b>15/10/2024</b>	<b>3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO</b>
<b>22/10/2024</b>	<b>4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO</b>
<b>29/10/2024</b>	<b>5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO</b>
<b>12/11/2024</b>	<b>6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE:ESAME OLFATTIV</b>
<b>19/11/2024</b>	<b>7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME GUSTO</b>
<b>26/11/2024</b>	<b>8 – LEGISLAZIONE</b>
<b>03/12/2024</b>	<b>9 – BIRRA</b>
<b>10/12/2024</b>	<b>10 – DISTILLATI</b>
<b>17/12/2024</b>	<b>11 – PASSITI E VINI SPECIALI</b>
<b>07/01/2025</b>	<b>12 – SPUMANTI</b>
<b>14/01/2025</b>	<b>13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER</b>
<b>18/01/2025</b>	<b>14 - VISITA IN AZIENDA</b>
<b>15 o 16/01/2025</b>	<b>TEST ON LINE</b>
<b>21/01/2025</b>	<b>15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE</b>

**Luogo : Enopanetteria – Melito - Orario : 19,30**