



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO 2022

Sede del Corso:

Hotel Torre, via Aurelia Ponente, 20 – 17015 Celle Ligure – tel 019 993465

Periodo: 19/10/2022 – 14/12/2022 Orario: 20.30 / 23.00

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Giancarlo Alfano

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Mer 19.10.22	0 – Presentazione del corso	Giancarlo Alfano
Lun 24.10.22	1 - La figura del SOMMELIER	Antonello Maietta
Mer 26.10.22	2 - VITICOLTURA	Marco Quaini
Gio 03.11.22	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	Marco Quaini
Lun 07.11.22	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	Marco Quaini
Mer 09.11.22	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	Marco Rezzano
Lun 14.11.22	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano
Mer 16.11.22	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Marco Rezzano
Lun 21.11.22	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liqueur, Aromatizzati	Leonardo Rusconi
Mer 23.11.22	8 - SPUMANTI	Augusto Manfredi
Lun 28.11.22	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Yuri Fabbri
Mer 30.11.22	11 - BIRRA	Federico Cosentino
Lun 05.12.22	12 – DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi
Mer 07.12.22	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Sab 10.12.22	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Giancarlo Alfano
Lun 12.12.22	QUIZ ON LINE	
Mer 14.12.22	15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT.	Augusto Manfredi

Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata

Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.