

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA
Delegazione TIGULLIO E PROMONTORIO DI PORTOFINO

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier PRIMO LIVELLO

Direttore del Corso : Sommelier Nicola Garibotto

Sede del Corso: HOTEL Stella del Mare Chiavari

Orario: Pomeridiano 16,00/18,30 Serale 20,30/23,00

Data	Lezione	Relatore
lunedì 3 marzo 2025	0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO	N. Garibotto
martedì 11 marzo 2025	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	A. Maietta
giovedì 13 marzo 2025	2 - VITICOLTURA	G. Bacigalupi
martedì 18 marzo 2025	3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	G. Bacigalupi
giovedì 20 marzo 2025	4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	G. Bacigalupi
martedì 25 marzo 2025	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	M. Rezzano
giovedì 27 marzo 2025	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	M. Rezzano
martedì 1 aprile 2025	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	M. Rezzano
giovedì 3 aprile 2025	8 - SPUMANTI	L. Rusconi
martedì 8 aprile 2025	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	L. Rusconi
giovedì 10 aprile 2025	11 - BIRRA	D. Sacchi
martedì 15 aprile 2025	10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Y. Fabbri
giovedì 17 aprile 2025	12 - DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)	F. Cosentino
giovedì 24 aprile 2025	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	A. Maietta
lunedì 28 aprile 2025	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello ore 18,00	
martedì 29 aprile 2025	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 2° appello ore 12,30	
martedì 29 aprile 2025	14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
sabato 10 maggio 2025	VISITA AZIENDA VITIVINICOLA	N. Garibotto

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

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

