

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione GENOVA

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier PRIMO LIVELLO

Direttore del Corso pomeridiano: Sommelier Claudio Mastrodonato

Sede del Corso: NH HOTEL CENTRO via Martin Piaggio, 11 Genova

Orario: Pomeridiano 16:00--18:30

Data	Lezione	Relatore
mercoledì 3 febbraio 25	0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO	M.Quaini
lunedì 5 febbraio 25	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	A. Maietta
mercoledì 10 febbraio 25	2 - VITICOLTURA	M. Quaini
mercoledì 12 febbraio 25	3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	M. Quaini
lunedì 19 febbraio 25	4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	M. Quaini
mercoledì 26 febbraio 25	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	M. Rezzano
lunedì 3 marzo 25	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	M. Rezzano
mercoledì 5 marzo 25	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	M. Rezzano
lunedì 10 marzo 25	8 - SPUMANTI	V. Galati
mercoledì 12 marzo 25	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	L. Rusconi
lunedì 17 marzo 25	10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Y. Fabbri
mercoledì 19 marzo 25	11 - BIRRA	D.Sacchi
lunedì 24 marzo 25	12 - DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)	F. Cosentino
mercoledì 26 marzo 25	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	A. Maietta
giovedì 27 marzo 25	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello	
venerdì 28 marzo 25	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 2° appello	
lunedì 31 marzo 25	14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano

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

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