

# ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione GENOVA

## Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier PRIMO LIVELLO

Direttore del Corso serale: Sommelier prof. Marco Quaini

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

Orario 20,30/ 23,00

| Data                 | Lezione   | Relatore     |
|----------------------|---|--------------|
| Lun 3 febbraio 2025  | 0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO   | M.Quaini     |
| Mer 5 febbraio 2025  | 1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER   | A. Maietta   |
| Lun 10 febbraio 2025 | 2 - VITICOLTURA   | M. Quaini    |
| Mer 12 febbraio 2025 | 3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO   | M. Quaini    |
| Mer 19 febbraio 2025 | 4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO  | M. Quaini    |
| Mer 26 febbraio 2025 | 5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO                                   | M. Rezzano   |
| Lun 3 marzo 2025     | 5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO                                | M. Rezzano   |
| Mer 5 marzo 25       | 7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO                          | M. Rezzano   |
| Lun 10 marzo 2025    | 8 - SPUMANTI  | V. Galati    |
| Mer 12 marzo 2025    | 9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI. | L. Rusconi   |
| Lun 17 marzo 2025    | 10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI  | Y. Fabbri    |
| Mer 19 marzo 2025    | 11 - BIRRA  | D.Sacchi     |
| Lun 24 marzo 2025    | 12 - DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)                                 | F. Cosentino |
| Mer 26 marzo 25      | 13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER  | A. Maietta   |
| Gio 27 marzo 2025    | QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello                                       |              |
| Ven 28 marzo 2025    | QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 2° appello                                       |              |
| Lun 31 marzo 2025    | 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.