



## CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - 1° LIVELLO DELEGAZIONE TIGULLIO PROMONTORIO DI PORTOFINO

Sede del Corso:

Grande Albergo - Via Vittorio Veneto, 2 – Sestri Levante (GE)

Periodo: 18.09.19 - 06.11.19 - Orario: 21.00/23.30

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Sergio Garreffa

code: GR TIG 1-19

Data	Moduli delle lezioni	Docente	Degustatore
Mer 18.09.19	0 – PRESENTAZIONE DEL CORSO	Sergio Garreffa	Sergio Garreffa
Lun 23.09.19	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	Antonello Maietta	Antonello Maietta
Mer 25.09.19	2 - VITICOLTURA	Giorgio Baccigalupi	Giorgio Baccigalupi
Lun 30.09.19	3 - ENOLOGIA – La produzione del vino	Giorgio Baccigalupi	Giorgio Baccigalupi
Mer 02.10.19	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del vino	Giorgio Baccigalupi	Giorgio Baccigalupi
Lun 07.10.19	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mer 09.10.19	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Lun 14.10.19	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO/OLFATTIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mer 16.10.19	8 - SPUMANTI	Matteo Capurro	Matteo Capurro
Lun 21.10.19	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, EISWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Mer 23.10.19	10 - LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Lun 28.10.19	11 - BIRRA	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Mer 30.10.19	12 - DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Lun 04.11.19	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta	Antonello Maietta
Mer 20.11.19	14 – VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Sergio Garreffa	Sergio Garreffa
Mer 06.11.19	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi

Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata.  
Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.