



## CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - 1° LIVELLO DELEGAZIONE GENOVA

Sede del Corso:

Nh Hotel Plaza - Via Martin Piaggio, 11 – Genova (GE)

Periodo: 18.02.20 – 13.04.20 - Orario: 16.00/18.30 - 20.30/23.00

Direttore del Corso: Sommelier Claudio MASTRODONATO

code: GR GE 1-20

Data	Moduli delle lezioni	Docente	Degustatore
Mar 18.02.20	0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO	Antonio Del Giacco	Livia Merlo
Lun 24.02.20	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	Antonello Maietta	Antonello Maietta
Mer 26.02.20	2 - VITICOLTURA	Marco Quaini	Marco Quaini
Lun 02.03.20	3 - ENOLOGIA – La produzione del vino	Marco Quaini	Marco Quaini
Mer 04.03.20	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del vino	Marco Quaini	Marco Quaini
Mer 11.03.20	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Lun 16.03.20	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mer 18.03.20	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO/OLFATTIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Lun 23.03.20	8 - SPUMANTI	Matteo Capurro	Matteo Capurro
Mer 25.03.20	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, EISWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Lun 30.03.20	10 - LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Mer 01.04.20	11 - BIRRA	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Lun 06.04.20	12 - DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Mer 08.04.20	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta	Antonello Maietta
Mar 14.04.20	14 – VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Livia Merlo	Livia Merlo
Mer 15.04.20	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.