



CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - 2° LIVELLO DELEGAZIONE TIGULLIO PROMONTORIO DI PORTOFINO

Sede del Corso:

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

Periodo: 24.09.19 - 12.11.19 - Orario: 21.00/23.30

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Sergio Garreffa

code: GR TIG 2-19

Data	Moduli delle lezioni	Docente	Degustatore
Mar 24.09.19	1 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Gio 26.09.19	2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Mar 01.10.19	3 - LOMBARDIA E TRENTINO-ALTO ADIGE	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Gio 03.10.19	4 – VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Mar 08.10.19	5 – LIGURIA E TOSCANA	Giuseppe Marini	Giuseppe Marini
Gio 10.10.19	6 – EMILIA ROMAGNA E MARCHE	Adriana Gherzi	Adriana Gherzi
Mar 15.10.19	7 – UMBRIA E LAZIO	Andrea Ostuni	Andrea Ostuni
Gio 17.10.19	8 – ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	Andrea Ostuni	Andrea Ostuni
Mar 22.10.19	9 – PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Gio 24.10.19	10 – SICILIA E SARDEGNA	Olga Sofia Schiaffino	Olga Sofia Schiaffino
Mar 29.10.19	11 – VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Gio 31.10.19	12 – VITIVINICOLTURA IN FRANCIA Bordeaux, Valle della Loira, Sud Ovest, Languedoc- Roussillon, Provenza e Corsica	Augusto Manfredi	Augusto Manfredi
Mar 05.11.19	13 – VITIVINICOLTURA IN FRANCIA Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura	Augusto Manfredi	Augusto Manfredi
Gio 07.11.19	14 – VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	Liliana Pecis	Liliana Pecis
Mar 12.11.19	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.