



CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - 2° LIVELLO DELEGAZIONE LA SPEZIA

Sede del Corso:

Nh Jolly Hotel - Via XX Settembre, 2 – La Spezia (SP)

Periodo: 01.10.19 – 17.12.19 - Orario: 20.30/23.00

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Laura Picardi

code: GR SP 2-19

Data	Moduli delle lezioni	Docente	Degustatore
Mar 01.10.19	1 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Gio 03.10.19	2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Mar 08.10.19	5 - LIGURIA E TOSCANA	Antonello Maietta	Antonello Maietta
Gio 10.10.19	3 - LOMBARDIA E TRENTINO-ALTO ADIGE	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Mar 15.10.19	4 - VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA	Giuseppe Marini	Giuseppe Marini
Gio 17.10.19	6 - EMILIA ROMAGNA E MARCHE	Adriana Gherzi	Adriana Gherzi
Mar 22.10.19	12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA Bordeaux, Valle della Loira, Sud Ovest, Languedoc- Roussillon, Provenza e Corsica	Augusto Manfredi	Augusto Manfredi
Mar 29.10.19	13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura	Augusto Manfredi	Augusto Manfredi
Mar 05.11.19	9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mar 12.11.19	10 - SICILIA E SARDEGNA	Olga Sofia Schiaffino	Olga Sofia Schiaffino
Mar 19.11.19	11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mar 26.11.19	7 - UMBRIA E LAZIO	Andrea Ostuni	Andrea Ostuni
Mar 03.12.19	8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	Andrea Ostuni	Andrea Ostuni
Mar 10.12.19	14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	Liliana Pecis	Liliana Pecis
Mar 17.12.19	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.