CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - 1° LIVELLO
DELEGAZIONE SAVONA

Sede del Corso:
Nh Hotel Darsena - Via Agostino Chiodo, 9 – Savona (SV)
Periodo: 16.10.19 - 11.12.19 - Orario: 21.00/23.30

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Giancarlo Alfano

code: GR SV 1-19

Data	Moduli delle lezioni	Docente	Degustatore
Mer 16.10.19	0 – PRESENTAZIONE DEL CORSO	Giancarlo Alfano	Giancarlo Alfano
Lun 21.10.19	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	Antonello Maietta	Antonello Maietta
Mer 23.10.19	2 - VITICOLTURA	Marco Quaini	Marco Quaini
Mer 30.10.19	3 - ENOLOGIA – La produzione del vino	Marco Quaini	Marco Quaini
Lun 04.11.19	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del vino	Marco Quaini	Marco Quaini
Lun 11.11.19	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mer 13.11.19	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Lun 18.11.19	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO/OLFATTIVO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mer 20.11.19	8 - SPUMANTI	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Lun 25.11.19	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, EISWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Mer 27.11.19	10 - LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Lun 02.12.19	11 - BIRRA	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Mer 04.12.19	12 - DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Lun 09.12.19	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta	Antonello Maietta
Da Def.	14 – VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Giancarlo Alfano	Giancarlo Alfano
Mer 11.12.19	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.