ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di **SAVONA**

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO

Sede del Corso:
NH Hotel, via Agostino Chiodo, 9 – 17100 Savona – tel 019 803211
Periodo: 16/03/2020 – 18/05/2020 Orario: 21.00 / 23.30
Direttore del Corso: Sommelier Professionista Giancarlo Alfano

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Lun 16.03.2020	0 – Presentazione del corso	Giancarlo Alfano
Mer 18.03.2020	1 - La figura del SOMMELIER	Antonello Maietta
Lun 23.03.2020	2 - VITICOLTURA	Marco Quaini
Mer 25.03.2020	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	Marco Quaini
Lun 30.03.2020	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	Marco Quaini
Mer 01.04.2020	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	Marco Rezzano
Lun 06.04.2020	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano
Mer 08.04.2020	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Marco Rezzano
Lun 15.04.2020	8 - SPUMANTI	Matteo Capurro
Mer 27.04.2020	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati	Giuseppe Bussi
Mer 29.04.2020	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Giuseppe Bussi
Lun 04.05.2020	11 - BIRRA	Federico Cosentino
Mer 06.05.2020	12 - DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi
Lun 11.05.2020	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Data da definire	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Giancarlo Alfano
Lun 18.05.2020	15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT.	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.