ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di **SAVONA**

|  |
| --- |
| **Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO** |

Sede del Corso:

Hotel Torre, via Aurelia Ponente, 20 – 17015 Celle Ligure – tel 019 993465

Periodo: 19/10/2020 – 14/12/2020 Orario: 21.00 / 23.30

**Direttore del Corso**: Sommelier Professionista Giancarlo Alfano

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | **Moduli delle lezioni** | **Relatore/degustatore** |
| Lun19.10.20 | 0 – Presentazione del corso | Giancarlo Alfano |
| Lun26.10.20 | 1 - La figura del SOMMELIER | Antonio Del Giacco |
| Mer28.10.20 | 2 - VITICOLTURA | Marco Quaini |
| Lun02.11.20 | 3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO | Marco Quaini |
| Mer04.11.20 | 4 - ENOLOGIA – I componenti e l’evoluzione del VINO | Marco Quaini |
| Lun09.11.20 | 5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO | Marco Rezzano |
| Mer11.11.20 | 6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO | Marco Rezzano |
| Lun16.11.20 | 7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO | Marco Rezzano |
| Mer18.11.20 | 8 - SPUMANTI | Matteo Capurro |
| Lun23.11.20 | 9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati | Giuseppe Bussi |
| Mer25.11.20 | 10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE | Giuseppe Bussi |
| Lun30.11.20 | 11 - BIRRA  | Davide Sacchi |
| Mer02.12.20 | 12 - DISTILLATI E LIQUORI | Davide Sacchi |
| Mer09.12.20 | 13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER | Antonello Maietta |
| Data da definire | 14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA |  Giancarlo Alfano |
| Lun14.12.20 | 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.**