



AISLiguria  
Associazione Italiana Sommelier

## DELEGAZIONE DI LA SPEZIA

### CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - PRIMO LIVELLO

#### PROGRAMMA LEZIONI

**SEDE DEL CORSO:** RISTORANTE ESSENZIALE VIA PAOLO EMILIO.TAVIANI,134 LA SPEZIA

**PERIODO:** 23/09/2021 AL 14/12/2021

**ORARIO:** 20.30 - 23.00

**DIRETTORE DEL CORSO:** SOMMELIER PROFESSIONISTA LAURA PICARDI

LEZIONE	DATA	MODULI	RELATORE
LEZIONE 0	Giovedì 23/09/2021	Presentazione del corso	Laura Picardi
LEZIONE1	Martedì 28/09/2021	La figura del sommelier	Antonello Maietta
LEZIONE 2	Giovedì 30/09/2021	Viticultura	Giorgio Bacicalupi
LEZIONE 3	Martedì 5/10/2021	Enologia La produzione del vino	Giorgio Bacicalupi
LEZIONE 4	Giovedì 7/10/2021	Enologia - I componenti e l'evoluzione del vino	Giorgio Bacicalupi
LEZIONE 5	Martedì 12/10/2021	Tecnica della Degustazione - Esame visivo	Marco Rezzano
LEZIONE 6	Martedì 19/10/2021	Tecnica della Degustazione - Esame olfattivo	Marco Rezzano
LEZIONE 7	Martedì 26/10/2021	Tecnica della Degustazione - Esame gusto olfattivo	Marco Rezzano
LEZIONE 8	Martedì 2/11/2021	Spumanti	Matteo Capurro
LEZIONE 9	Martedì 9/11/2021	Vini Passiti, liquorosi, muffati ecc	Davide Sacchi
LEZIONE 10	Martedì 16/11/2021	Legislazione ed Enografia nazionale	Davide Sacchi
LEZIONE 11	Martedì 23/11/2021	Le birre	Davide Sacchi
LEZIONE 12	Martedì 30/11/2021	I distillati	Davide Sacchi
LEZIONE 13	Martedì 07/12/2021	Le funzioni del sommelier	Antonello Maietta
LEZIONE 14	Data da definire	Visita in cantina	Laura Picardi
LEZIONE 15	Martedì 14/12/2021	Autovalutazione	Marco Rezzano