



AISLiguria  
Associazione Italiana Sommelier

## DELEGAZIONE DI GENOVA

# CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - PRIMO LIVELLO

**SEDE DEL CORSO: AC HOTEL**

CORSO EUROPA 1075, GENOVA

**PERIODO: 18/01/2022 AL 15/03/2022**

**ORARIO: 20.30 - 23.00 - CORSO SERALE**

**DIRETTORE DEL CORSO: SOMMELIER NICOLA GARIBOTTO**

LEZIONE	DATA	MODULI	RELATORE
LEZIONE 0	Martedì 18/01/2022	Introduzione al corso	Marco Rezzano
LEZIONE 1	Giovedì 20/01/2022	La figura del sommelier	Antonello Maietta
LEZIONE 2	25/01/2022	Viticoltura	Marco Quaini
LEZIONE 3	Giovedì 27/01/2022	Enologia 1	Marco Quaini
LEZIONE 4	Martedì 01/02/2022	Enologia 2	Marco Quaini
LEZIONE 5	Giovedì 03/02/2022	Tecnica della degustazione - visivo	Marco Rezzano
LEZIONE 6	Martedì 08/02/2022	Tecnica della degustazione - olfattivo	Marco Rezzano
LEZIONE 7	Giovedì 10/02/2022	Tecnica della degustazione gusto - olfattivo	Marco Rezzano
LEZIONE 8	Martedì 15/02/2022	Spumanti	Matteo Capurro
LEZIONE 9	Giovedì 17/02/2022	Vini Passiti, liquorosi, muffati ecc	Davide Sacchi
LEZIONE 10	Martedì 22/02/2022	Legislazione ed Enografia nazionale	Davide Sacchi
LEZIONE 11	Giovedì 24/02/2022	Le birre	Davide Sacchi
LEZIONE 12	Martedì 01/03/2022	I distillati	Davide Sacchi
LEZIONE 13	Martedì 08/03/2022	Le funzioni del sommelier	Antonello Maietta
LEZIONE 14	<b>Da definire</b>	Visita in cantina	Marco Rezzano
LEZIONE 15	Lunedì 14/03/2022	Verifica online	
LEZIONE 16	Martedì 15/3/2022	Autovalutazione	Marco Rezzano