



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO 2022

Sede del Corso:

Istituto Istruzione Superiore *G. Ruffini* Via Terre Bianche, 2 18100 IMPERIA

orario 20,30-23.00

Direttore del Corso: Sommelier Augusto Manfredi cell. 3929238981

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Giov 29 Settembre	0 – Presentazione del corso	Giovanni Carlo Orengo
Lun 3 Ottobre	1 - La figura del SOMMELIER	Antonello Maietta
Giov 6 Ottobre	2 - VITICOLTURA	Fabio Corradi
Lun 10 Ottobre	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	Fabio Corradi
Giov 13 Ottobre	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	Fabio Corradi
Lun 17 Ottobre	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	Marco Rezzano
Giov 20 Ottobre	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano
Lun 24 Ottobre	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Marco Rezzano
Giov 27 Ottobre	8 - SPUMANTI	Augusto Manfredi
Lun 31 Ottobre	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati	Leonardo Rusconi
Giov 3 Novembre	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Yuri Fabbri
Lun 7 Novembre	11 - BIRRA	Federico Cosentino
Giov 10 Novembre	12 – DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi
Lun 14 Novembre	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Giov 17 Novembre	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Augusto Manfredi
	QUIZ ON LINE	
Lun 21 Novembre	15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT.	Augusto Manfredi

Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata

Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.