



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO 2022

Orario 20,30-23

Sede del Corso: "Essenziale natura e cucina" Via Taviani, 134 La Spezia

Direttore del Corso: sommelier Angelo Lombardo cell. 3494454136

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Martedì 20 Settembre	0 – Presentazione del corso	
Martedì 27 Settembre	1 - La figura del SOMMELIER	Antonello Maietta
Giovedì 29 Settembre	2 - VITICOLTURA	Giorgio Baccigalupi
Martedì 4 Ottobre	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	Giorgio Baccigalupi
Giovedì 6 Ottobre	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	Giorgio Baccigalupi
Martedì 11 Ottobre	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	Marco Rezzano
Martedì 18 Ottobre	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano
Martedì 25 Ottobre	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Marco Rezzano
Mercoledì 2 Novembre	8 - SPUMANTI	Claudio Fonio
Martedì 8 Novembre	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liqueurati, Aromatizzati	L. Rusconi
Martedì 15 Novembre	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Yuri Fabbri
Martedì 22 Novembre	11 - BIRRA	Davide Sacchi
Martedì 29 Novembre	12 – DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi
Martedì 6 Dicembre	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Data da definirsi	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	
Lunedì 12 Dicembre	QUIZ ON LINE	ORE 21,00
Martedì 13 Dicembre	15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT.	Antonello Maietta

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

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