



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO 2022-2023

Orario 20,30-23

Sede del Corso: Casinò Ristorante & Lounge Bar

Piazza Colombo 2 Levanto (SP)

Direttore del Corso: sommelier Angelo Lombardo cell. 3494454136

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Lunedì 21 Novembre	1 - La figura del SOMMELIER	Antonello Maietta
Lunedì 28 Novembre	2 - VITICOLTURA	Giorgio Baccigalupi
Lunedì 5 Dicembre	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	Giorgio Baccigalupi
Lunedì 12 Dicembre	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	Giorgio Baccigalupi
Lunedì 19 Dicembre	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	Antonello Maietta
Lunedì 09 Gennaio	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	Antonello Maietta
Lunedì 16 Gennaio	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Antonello Maietta
Lunedì 23 Gennaio	8 - SPUMANTI	Claudio Fonio
Lunedì 30 Gennaio	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liqueurati, Aromatizzati	Leonardo Rusconi
Lunedì 06 Febbraio	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Yuri Fabbri
Lunedì 13 Febbraio	11 - BIRRA	Federico Cosentino
Lunedì 20 Febbraio	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Lunedì 27 Febbraio	12 – DISTILLATI e LIQUORI	Davide Sacchi
DA DEFINIRE	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	
Venerdì 03 marzo	QUIZ ON LINE	ORE 21,00
Lunedì 06 Marzo	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.