ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di GENOVA

Associazione Italiana Sommelier

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO 2023

Orario 16,00-18,30

Sede del Corso: Hotel NH CENTRO Via Martin Piaggio, 11 Genova

Direttore del Corso: Sommelier Marco Quaini tel 3472248133

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Mercoledi 15 Febbraio	0 – Presentazione del corso	Marco Quaini
Lunedi 27 Febbraio	1 – LA FIGURA DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Mercoledi 1 Marzo	2 - VITICOLTURA	Marco Quaini
Lunedi 6 Marzo	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	Marco Quaini
Mercoledi 8 Marzo	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	Marco Quaini
Lunedi 13 Marzo	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	Marco Rezzano
Mercoledi 15 Marzo	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano
Lunedi 20 Marzo	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Marco Rezzano
Mercoledi 22 Marzo	8 - SPUMANTI	Claudio Fonio
Lunedi 27 Marzo	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati	Leonardo Rusconi
Mercoledi 29 Marzo	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Yuri Fabbri
Lunedi 3 Aprile	11 - BIRRA	Davide Sacchi
Mercoledì 12 Aprile	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Lunedi 17 Aprile	12 – DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi
Data da definire	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Marco Quaini
Martedì 18 Aprile	15 - QUIZ ON LINE	
Mercoledì 19 Aprile	16 - 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.