



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - SECONDO LIVELLO 2023

Orario 20,30-23,00

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 31 Gennaio	1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	MARCO REZZANO
Martedì 7 Febbraio	3-LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE	MARCO REZZANO
Giovedì 9 Febbraio	7 - UMBRIA E LAZIO	ANDREA OSTUNI
Martedì 14 Febbraio	2-VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	DAVIDE SACCHI
Martedì 21 Febbraio	4 - VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA	GIUSEPPE MARINI
Giovedì 23 Febbraio	6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	ADRIANA GHERSI
Martedì 28 Febbraio	5 - TOSCANA E LIGURIA	GIUSEPPE MARINI
Martedì 7 Marzo	8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	ANDREA OSTUNI
Giovedì 9 Marzo	9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	MARCO REZZANO
Martedì 14 Marzo	10 - SICILIA E SARDEGNA	ADRIANA GHERSI
Giovedì 16 Marzo	11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	MARCO REZZANO
Martedì 21 Marzo	12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I	AUGUSTO MANFREDI
Giovedì 23 Marzo	13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II	AUGUSTO MANFREDI
Martedì 28 Marzo	14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	ADRIANA GHERSI
Mercoledì 29 Marzo	QUIZ ON LINE	
Giovedì 30 Marzo	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	MARCO REZZANO

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

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