



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO 2023

Orario 16-18.30 - 20,30-23

Sede del Corso Hotel Stella del Mare Chiavari

Direttore del Corso : Sommelier Nicola Garibotto tel: 3496332537

| Data | Moduli delle lezioni | Relatore/degustatore |
|-------------------------|--|----------------------|
| Martedì 10 Gennaio | 0 – Presentazione del corso | Nicola Garibotto |
| Martedì 24 Gennaio | 1 - La figura del SOMMELIER | Antonello Maietta |
| Mercoledì 25 Gennaio | 2 - VITICOLTURA | Marco Quaini |
| Martedì 31 Gennaio | 3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO | Marco Quaini |
| Giovedì 2 Febbraio | 4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO | Marco Quaini |
| Martedì 7 Febbraio | 5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO | Marco Rezzano |
| Giovedì 9 Febbraio | 6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO | Marco Rezzano |
| Lunedì 13 Febbraio | 7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO | Marco Rezzano |
| Giovedì 16 Febbraio | 11 - BIRRA | Federico Cosentino |
| Martedì 21 Febbraio | 9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati | Leonardo Rusconi |
| Giovedì 23 Febbraio | 10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE | Yuri Fabbri |
| Martedì 28 Febbraio | 8 - SPUMANTI | Claudio Fonio |
| Giovedì 2 Marzo | 12 – DISTILLATI E LIQUORI | Davide Sacchi |
| Martedì 7 Marzo | 13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER | Antonello Maietta |
| Data da definirsi | 14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA | Nicola Garibotto |
| Mercoledì 8 Marzo | QUIZ ON LINE | |
| Giovedì 9 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.