



## Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO BIS 2023

Orario solo serale 20,30 – 23,00

Sede del Corso: Melià Hotel - Via Corsica, 4 - 16128 Genova

**Direttore del Corso:** Sommelier Marco Quaini cell. 3472248133

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
<b>Giovedì 23 Marzo</b>	0 – Presentazione del corso	<b>Marco Quaini</b>
<b>Martedì 11 Arile</b>	1 – LA FIGURA DEL SOMMELIER	<b>Antonello Maietta</b>
<b>Giovedì 13 Aprile</b>	2 - VITICOLTURA	<b>Marco Quaini</b>
<b>Lunedì 17 Aprile</b>	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	<b>Marco Quaini</b>
<b>Giovedì 20 Aprile</b>	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	<b>Marco Quaini</b>
<b>Giovedì 27 Aprile</b>	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	<b>Marco Rezzano</b>
<b>Giovedì 4 Maggio</b>	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	<b>Marco Rezzano</b>
<b>Lunedì 8 Maggio</b>	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	<b>Marco Rezzano</b>
<b>Giovedì 11 Maggio</b>	8 - SPUMANTI	<b>Claudio Fonio</b>
<b>Lunedì 15 Maggio</b>	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liqueur, Aromatizzati	<b>Leonardo Rusconi</b>
<b>Giovedì 18 Maggio</b>	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	<b>Yuri Fabbri</b>
<b>Martedì 23 Maggio</b>	11 - BIRRA	<b>Davide Sacchi</b>
<b>Giovedì 25 Maggio</b>	12 – DISTILLATI E LIQUORI	<b>Davide Sacchi</b>
<b>Lunedì 29 Maggio</b>	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	<b>Antonello Maietta</b>
<b>Mercoledì 31 Maggio</b>	14 - VERIFICA online	
<b>Giovedì 1 Giugno</b>	15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT.	<b>Antonello Maietta</b>
<b>Da Definire</b>	16 - Visita Azienda Vitivinicola	<b>Marco Quaini</b>

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

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