



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO

Sede del Corso: SEDE AIS LA SPEZIA via XXIV Maggio 143 La Spezia

Direttore del Corso: Sommelier Angelo Lombardo

Orario: 2030/23.00

| Data | Moduli delle lezioni | Relatore/degustatore |
|---------------------|--|-----------------------------|
| Giovedì 21/9/23 | 0 – Presentazione del corso | Laura Picardi |
| Martedì 26/9/23 | 1 - La figura del SOMMELIER | Antonello Maietta |
| Giovedì 28/9/23 | 2 - VITICOLTURA | Giorgio Baccigalupi |
| Martedì 3/10/23 | 3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO | Giorgio Baccigalupi |
| Giovedì 5/10/23 | 4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO | Giorgio Baccigalupi |
| Martedì 10/10/23 | 5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO | Marco Rezzano |
| Martedì 17/10/23 | 6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO | Marco Rezzano |
| Martedì 24/10/23 | 7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO | Marco Rezzano |
| Martedì 31/10/23 | 8 - SPUMANTI | Claudio Fonio |
| Martedì 7/11/23 | 9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati | Leonardo Rusconi |
| Martedì 14/11/23 | 10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE | Yuri. Fabbri |
| Martedì 21/11/23 | 11 - BIRRA | Federico Cosentino |
| Martedì 28/11/23 | 12 – DISTILLATI E LIQUORI | Davide Sacchi |
| Martedì 5/12/23 | 13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER | Antonello Maietta |
| Da definire | 14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA | Laura Picardi |
| 11/12/23 | QUIZ ON LINE | |
| Martedì 12/12/23 | 15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT. | 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.