



## Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - SECONDO LIVELLO

**Sede del Corso:** Hotel Stella del mare Viale E, Millo 115 Chiavari

**Direttore del Corso:** Sommelier Nicola Garibotto

**Orario:** **POMERIDIANO** 16.00/18.30 – **SERALE** 20.30/23.00

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
27/09/23	1-TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Adriana Gherzi
04/10/23	2-VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	Davide Sacchi
11/10/23	3-LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE	Giuseppe Marini
18/10/23	4 - VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA	Giuseppe Marini
25/10/23	5 - TOSCANA E LIGURIA	Giuseppe Marini
02/11/23	6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	Adriana Gherzi
08/11/23	7- UMBRIA E LAZIO	Andrea Ostuni
15/11/23	8- ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	Andrea Ostuni
22/11/23	9- PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	Claudio Mastrodonato
29/11/23	10 - SICILIA E SARDEGNA	Adriana Gherzi
06/12/23	11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	Adriana Gherzi
13/12/23	12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I	Matteo Sara
20/12/23	13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II	Matteo Sara
10/01/24	14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	Adriana Gherzi
16/01/24	QUIZ ON LINE	
17/01/24	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.**