



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO

Sede del Corso: Hotel Villa Sylva via privata Garbarino, 5 San Remo tel. 0184 505618

Direttore del Corso : Sommelier Professionista Giovanni Carlo Orenco

Orario corso :20,45/23,15

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Mercoledì 11/10/23	0 – Presentazione del corso	G. C. Orenco
Lunedì 16/10/23	1- La figura del SOMMELIER	G.C. Orenco
Mercoledì 18/10/23	2 - VITICOLTURA	F. Corradi
Lunedì 23/10/23	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	F. Corradi
Mercoledì 25/10/23	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	F. Corradi
Lunedì 30/10/23	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	M. Rezzano
Lunedì 6/11/23	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	M. Rezzano
Mercoledì 8/11/23	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	M. Rezzano
Lunedì 13/11/23	8 - SPUMANTI	A, Manfredi
Mercoledì 15/11/23	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati	L. Rusconi
Lunedì 20/11/23	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Y. Fabbri
Mercoledì 22/11/23	11 - BIRRA	F. Cosentino
Lunedì 27/11/23	12 – DISTILLATI E LIQUORI	D. Sacchi
Mercoledì 29/11/23	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	A, Maietta
Da definire	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	G.C. Orenco
Mercoledì 5/12/23	QUIZ ON LINE	
Mercoledì 6/12/23	15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT.	M. 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.