



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - SECONDO LIVELLO

Sede del Corso Ospitalità del mare via San Nicolò,1 19015 LEVANTO (SP)

Orario 20,30 - 23,00

Direttore del Corso : sommelier Angelo Lombardo

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Lunedì 23/10/2023	1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Marco Rezzano
Lunedì 30/10/2023	2-VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	Davide Sacchi
Lunedì 6/11/2023	3-LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE	Giuseppe Marini
Mercoledì 8/11/2023	4 - VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA	Giuseppe Marini
Lunedì 13/11/2023	7 - UMBRIA E LAZIO	Andrea Ostuni
Lunedì 20/11/2023	5 - TOSCANA E LIGURIA	Giuseppe Marini
Mercoledì 22/11/2023	8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	Andrea Ostuni
Lunedì 27/11/2023	6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	Adriana Gherzi
Lunedì 4/12/2023	10- SICILIA e SARDEGNA	Adriana Gherzi
Lunedì 11/12/2023	9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	Claudio Mastrodonato
Lunedì 18/12/2023	14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	Adriana Gherzi
Lunedì 8/1/2024	12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I	Matteo Sara
Mercoledì 10/1/2024	13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II	Matteo Sara
Lunedì 15/1/2024	11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	Marco Rezzano
Venerdì 19/1/2024	QUIZ ON LINE	
Lunedì 22/1/2024	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.