



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO

Sede del Corso : Hotel NH Centro via Martin Piaggio 11 Genova

Direttore del Corso : Sommelier Claudio Mastrodonato

Orario: 16,00/18,30

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Lunedì 22/01/24	0 – Presentazione del corso	Marco Quaini
Lunedì 29/01/24	1 - La figura del SOMMELIER	Antonello Maietta
Mercoledì 31/01/24	2 - VITICOLTURA	Marco Quaini
Lunedì 05/02/24	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	Marco Quaini
Mercoledì 07/02/24	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	Marco Quaini
Lunedì 12/02/24	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	Marco Rezzano
Mercoledì 14/02/24	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	Marco Rezzano
Lunedì 19/02/24	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Marco Rezzano
Mercoledì 21/02/24	8 - SPUMANTI	Claudio Fonio
Lunedì 26/02/24	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati	Leonardo Rusconi
Mercoledì 28/02/24	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Yuri Fabbri
Lunedì 04/03/24	11 - BIRRA	Davide Sacchi
Mercoledì 06/03/24	12 – DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi
Lunedì 11/03/24	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Sabato 09/03/24	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Marco Quaini
Martedì 12/03/24 h.20.30	QUIZ ON LINE	
Mercoledì 13/03/24	15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT.	Adriana Gherzi

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

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