



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - PRIMO LIVELLO

Sede del Corso: Hotel Stella del Mare Viale E. Millo 115 Chiavari (GE)

Direttore del Corso : Sommelier Nicola Garibotto

ORARIO: POMERIDIANO 16.00/18.30 SERALE 20.30/23.00

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Martedì 19/12/23	0 – Presentazione del corso	Marco Rezzano
Martedì 09/01/24	1 - La figura del SOMMELIER	Antonello Maietta
Giovedì 11/01/24	2 - VITICOLTURA	Marco Quaini
Martedì 16/01/24	3 - ENOLOGIA – La produzione del VINO	Marco Quaini
Giovedì 18/01/24	4 - ENOLOGIA – I componenti e l'evoluzione del VINO	Marco Quaini
Martedì 23/01/24	5 - Tecnica della degustazione – ESAME VISIVO	Adriana Gherzi
Giovedì 25/01/24	6 - Tecnica della degustazione – ESAME OLFATTIVO	Adriana Gherzi
Martedì 30/01/24	7 - Tecnica della degustazione – ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Adriana Gherzi
Giovedì 01/02/24	8 - SPUMANTI	Claudio Fonio
Martedì 06/02/24	9 - VINI Passiti, Vendemmia tardiva, Muffati, Eiswein, Liquorosi, Aromatizzati	Leonardo Rusconi
Giovedì 08/02/24	10 - LEGISLAZIONE ed ENOGRAFIA NAZIONALE	Yuri.Fabbri
Martedì 13/02/24	11 - BIRRA	Davide Sacchi
Giovedì 15/02/24	12 – DISTILLATI E LIQUORI	Davide Sacchi
Martedì 20/02/24	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Antonello Maietta
Sabato 02/03/24	14 - VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Nicola Garibotto
Mercoledì 21/02/24	QUIZ ON LINE	
Giovedì 22/02/24	15 - Approfondimento sulla DEGUSTAZIONE e AUTOVALUT.	Antonello Maietta

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

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