

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione GENOVA

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier 1° LIVELLO

Direttore del Corso pomeridiano: Sommelier . Claudio Mastrodonato

Sede del Corso: NH HOTEL CENTRO via Martin Piaggio, 11 Genova

Orario 16,00/ 18,30

Data	Lezione	Relatore
Lun 3 febbraio 2025	0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO	M.Quaini
Mer 5 febbraio 2025	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	A. Maietta
Lun 10 febbraio 2025	2 - VITICOLTURA	M. Quaini
Mer 12 febbraio 2025	3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	M. Quaini
Mer 19 febbraio 2025	4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	M. Quaini
Mer 26 febbraio 2025	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	M. Rezzano
Lun 3 marzo 2025	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	M. Rezzano
Mer 5 marzo 25	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	M. Rezzano
Lun 10 marzo 2025	8 - SPUMANTI	V. Galati
Mer 12 marzo 2025	9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	L. Rusconi
Lun 17 marzo 2025	10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Y. Fabbri
Mer 19 marzo 2025	11 - BIRRA	D.Sacchi
Lun 24 marzo 2025	12 - DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)	F. Cosentino
Mer 26 marzo 25	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	A. Maietta
Gio 27 marzo 2025	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello	
Ven 28 marzo 2025	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 2° appello	
Lun 31 marzo 2025	14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE	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.