

# ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

## Delegazione di SAVONA



### Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier PRIMO LIVELLO

Direttore del Corso: **Sommelier prof: Giancarlo Alfano**

Sede del Corso: **Enoteca Regionale Liguria sede di Ortovero (SV) – Viale Chiesa n° 18**

Orario: **20:30 -:- 23:00**

Data	Lezione	Relatore
15.10.25	0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO	G. Alfano
20.10.25	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	A. Maietta
22.10.25	2 - VITICOLTURA	M. Quaini
27.10.25	3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	M. Quaini
29.10.25	4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	M. Quaini
03.11.25	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	M.Rezzano
05.11.25	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	M.Rezzano
10.11.25	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	M.Rezzano
12.11.25	8 - SPUMANTI	L. Rusconi
17.11.25	9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	L. Rusconi
19.11.25	10 – IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Y. Fabbri
24.11.25	11 - BIRRA	F. Cosentino
26.11.25	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	A. Maietta
01.12.25	12 - DISTILLATI	D. Sacchi
3.12,25	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello	
4.12.25	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 2° appello	
10.12.25	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.

