ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA Delegazione di IMPERIA



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier PRIMO LIVELLO

Direttore del Corsommelier Giovanni Carlo Orengo

Sede del CorsoBest Western Hotel Nazionale Véa MaSanremo

Orario: 20,30 -- 23,00

Lezione	Relatore
0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO	G.Orengo
1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	A. Maietta
2 - VITICOLTURA	F. Corradi
3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	F. Corradi
4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	F. Corradi
5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	M. Rezzano
6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	M. Rezzano
7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO- OLFATTIVO	M. Rezzano
8 - SPUMANTI	V. Galati
9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	F. Calzolari
10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Y. Fabbri
11 - BIRRA	F. Cosentino
12 - DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)	D. Sacchi
13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	A. Maietta
14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello	
QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 2° appello	
	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER 2 - VITICOLTURA 3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO 4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO 5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO 6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO 7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO 8 - SPUMANTI 9 - VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI. 10 - IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI 11 - BIRRA 12 - DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri) 13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER 14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello

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

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