

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di Savona



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier PRIMO

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Giancarlo Alfano

Sede del Corso: Ortovero - Enoteca Regionale della Liguria

Orario: 20,30 - 23,00

DATA	LEZIONE	RELATORE
19.01.26	0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO	G. Alfano
26.01.26	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	A. Maietta
28.01.26	2 - VITICOLTURA	M. Quaini
02.02.26	3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	M. Quaini
04.02.26	4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	M. Quaini
09.02.26	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	M.Rezzano
11.02.26	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	M.Rezzano
16.02.26	7 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	M.Rezzano
18.02.26	8 - SPUMANTI	L. Rusconi
23.02.26	9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	L. Rusconi
25.02.26	10 – IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Y. Fabbri
02.03.26	11 - BIRRA	F. Cosentino
04.03.26	12 - DISTILLATI	D.Sacchi
09.03.26	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	A. Maietta
16.03.26	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello	
17.03.26	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 2° appello	
18.03.26	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.