

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di Genova



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier PRIMO LIVELLO

pomeridiano e serale

Direttori del Corso: **Sommelier** pom. **Claudio Mastrodonato** serale **Marco Quaini**

Sede del corso: **Hotel Holiday Inn Via Milano, 47 Genova**

Orario: **Pomeridiano 16:00 18:30 - serale 20:30 23:00**

Data	Lezione	Relatore
lunedì 23 febbraio 2026	0 - PRESENTAZIONE DEL CORSO	M. Quaini
lunedì 2 marzo 2026	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	A. Maietta
mercoledì 4 marzo 2026	2 - VITICOLTURA	M. Quaini
lunedì 9 marzo 2026	3 - ENOLOGIA - LA PRODUZIONE DEL VINO	M. Quaini
mercoledì 11 marzo 2026	4 - ENOLOGIA - I COMPONENTI DEL VINO	M. Quaini
lunedì 16 marzo 2026	5 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	M. Rezzano
lunedì 23 marzo 2026	6 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	M. Rezzano
mercoledì 25 marzo 2026	7 -TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	M. Rezzano
lunedì 30 marzo 2026	8 - VINI FRIZZANTI e SPUMANTI	V. Galati
mercoledì 1 aprile 2026	9 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI.	L. Rusconi
mercoledì 8 aprile 2026	10 – IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Y. Fabbri
lunedì 20 aprile 2026	11 - BIRRA	D. Sacchi
mercoledì 22 aprile 2026	12 - DISTILLATI E LIQUORI (nazionali ed esteri)	D. Sacchi
lunedì 27 aprile 2026	13 - LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	A. Maietta
giovedì 30 aprile 2026	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 1° appello	
venerdì 1 maggio 2026	QUIZ ON LINE CREDITI FORMATIVI 2° appello	
lunedì 4 maggio 2026	14 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE DEL VINO	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.

