

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di TIGULLIO E PROMONTORIO DI PORTOFINO



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO

Direttore del Corso: Sommelier Patrizia Rebora

Sede del Corso: Hotel Stella del Mare Viale Millo 115 16043 Chiavari Ge

Orario: pom 16,00/18,30

Orario: Serale 20,30-23,00

Data	Lezione	Relatore
martedì 22 settembre 2026	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	M. Rezzano
martedì 29 settembre 2026	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	M. Rezzano
martedì 6 ottobre 2026	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	L. Rusconi
martedì 13 ottobre 2026	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	A. Ghersi
martedì 20 ottobre 2026	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	B. Pettinati
martedì 27 ottobre 2026	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1	M. Rezzano
mercoledì 17 novembre 2027	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	D. Sacchi
martedì 3 novembre 2026	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	D. Sacchi
martedì 10 novembre 2026	9 - FORMAGGI	M. Ferrari
martedì 24 novembre 2026	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	A. Orzincolo
martedì 1 dicembre 2026	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	A. Orzincolo
mercoledì 9 dicembre 2026	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	M. Rezzano
martedì 22 dicembre 2026	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
martedì 12 gennaio 2027	PROVA SCRITTA di ESAME	
martedì 26 gennaio 2027	PROVA ORALE di ESAME	

Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata
Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.