



## CALENDARIO DEL CORSO PER SOMMELIER - 1° LIVELLO 2018

ALGHERO, Ristorante Borgo Antico, ore 16.00

SASSARI, Hotel Carlo Felice, ore 19.30

Programmazione PRIMO LIVELLO			
Lezione	Data	Titolo	Relatore
1	04/10/2018	LA FIGURA DEL SOMMELIER	Sommelier Andrea Balleri
2	05/10/2018	VITICOLTURA	Sommelier Pier Paolo Fiori
3	11/10/2018	ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO	Enologo Gaetano La Spina
4	12/10/2018	ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO	Enologo Gaetano La Spina
5	15/10/2018	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO	Sommelier Nicola Bonera
6	16/10/2018	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME OLFATTIVO	Sommelier Nicola Bonera
7	17/10/2018	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sommelier Nicola Bonera
8	07/11/2018	SPUMANTI	Sommelier Pier Paolo Fiori
9	09/11/2018	VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	Sommelier Pier Paolo Fiori
10	15/11/2018	IL VINO ITALIANO E LE SUE LEGGI	Sommelier Roberto Dessanti
11	16/11/2018	ENOGASTRONOMIA	Sommelier Roberto Dessanti
12	22/11/2018	BIRRA	Sommelier Antonio Furesi
13	23/11/2018	DISTILLATI E LIQUORI	Sommelier Antonio Furesi
14	30/11/2018	LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Sommelier Andrea Balleri
15	da definire	VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Sommelier Pier Paolo Fiori
16	13/12/2018	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	Sommelier Giuseppina Pilloni

Il calendario non è definitivo e potrà subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

Le lezioni si terranno in via prevalente presso le sedi indicate, ma potrebbero subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DIRETTORE DEL CORSO: *Sommelier Pier Paolo Fiori*

DIRETTORE DEL SERVIZIO: *Sommelier Salvatore Circosta*

REFERENTE DIDATTICO: *Sommelier Giuseppina Pilloni*