

**Calendario 15° CORSO SOMMELIER GENOVA**

Lez. N.	DATA	ARGOMENTO	VINI
1	20.10.2026	Presentazione del Corso, La figura del Sommelier	1
2	27.10.2026	Viticultura	2
3	03.11.2026	Enologia	2
<b>A</b>	08.11.2026	<b>( Domenica )</b> VISITA IN CANTINA	4/5
4	10.11.2026	Tecnica della degustazione ESAME VISIVO	3
5	17.11.2026	Tecnica della degustazione ESAME OLFATTIVO	3
6	24.11.2026	Tecnica della degustazione ESAME GUSTATIVO	3
7	01.12.2026	Spumantizzazione e vini speciali	3
8	09.12.2026 merc.	Legislazione e Marketing	3
9	15.12.2026	Birra e Distillati	2 birre + 2 distil.
10	12.01.2027	Scheda a Punteggio	3
11	19.01.2027	Piemonte e Val D'Aosta	3
12	26.01.2027	Lombardia e Trentino Alto Adige	3
13	02.02.2027	Veneto, Friuli Venezia Giulia	3
14	09.02.2027	Liguria, Emilia Romagna e Marche	3
15	16.02.2027	Toscana e Umbria	3
16	23.02.2027	Lazio, Abruzzo e Molise	3
17	02.03.2027	Campania, Puglia e Basilicata	3
18	09.03.2027	Calabria, Sicilia e Sardegna	3
19	16.03.2027	Vini d'Europa e Vini del Mondo	3
20	23.03.2027	Francia I	3
21	30.03.2027	Francia II	3
22	06.04.2027	Enogastronomia, Scheda di Abbinamento	3
23	13.04.2027	Salse, Olio e Condimenti	3
24	20.04.2027	Pane, Pasta e riso	3
25	27.04.2027	Pesce	3
26	04.05.2027	Carne	3
27	11.05.2027	Salumi	3
28	18.05.2027	Verdure e Funghi	3
29	25.05.2027	Formaggi	3
30	01.06.2027	Dessert e Cioccolato	3
<b>B</b>	Da definire	Cena tecnica con menù completo presso ristorante	20
<b>C</b>	Da definire	Colloquio di Verifica	2
<b>D</b>	Da definire	Festa di consegna dei Diplomi	-