



**4° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
GUARDIA TERME (CS) 2026/2027 - HOTEL REAL ASTURIAS – Via Pantana
Turno serale ore 20:30**

CALENDARIO DELLE LEZIONI - CORSO A CICLO UNICO

1. 28/09/2026 Lunedì – LA FIGURA DEL SOMMELIER - Presentazione del Corso
2. 12/10/2026 Lunedì - VITIVINICOLTURA
3. 19/10/2026 Lunedì - ENOLOGIA
4. 26/10/2026 Lunedì – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame visivo
5. 02/11/2026 Lunedì – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame olfattivo
6. 09/11/2026 Lunedì – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – Esame gustativo
7. 16/11/2026 Lunedì – SPUMANTIZZAZIONE E VINI SPECIALI
8. 23/11/2026 Lunedì – LEGISLAZIONE E MARKETING
9. 30/11/2026 Lunedì – BIRRA E DISTILLATI
10. 14/12/2026 Lunedì – SCHEDA A PUNTEGGIO
11. 21/12/2026 Lunedì – VALLE D'AOSTA E PIEMONTE
12. 11/01/2027 Lunedì – LOMBARDIA, ALTO ADIGE E TRENTINO
13. 18/01/2027 Lunedì – VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA
14. 25/01/2027 Lunedì – LIGURIA, EMILIA ROMAGNA E MARCHE
15. 01/02/2027 Lunedì – TOSCANA E UMBRIA
16. 08/02/2027 Lunedì – LAZIO, ABRUZZO E MOLISE
17. 15/02/2027 Lunedì – CAMPANIA, PUGLIA E BASILICATA
18. 22/02/2027 Lunedì – CALABRIA, SICILIA E SARDEGNA
19. 01/03/2027 Lunedì – LA VITIVINICOLTURA IN EUROPA E NEL MONDO
20. 08/03/2027 Lunedì – LA VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (1a parte)
21. 15/03/2027 Lunedì - LA VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (2a parte)
22. 22/03/2027 Lunedì – ENOGASTRONOMIA, SCHEDA DI ABBINAMENTO
23. 05/04/2027 Lunedì – SALSE, OLIO E CONDIMENTI
24. 19/04/2027 Lunedì – PANE, PASTA, RISO
25. 26/04/2027 Lunedì - PESCE
26. 03/05/2027 Lunedì - CARNE
27. 10/05/2027 Lunedì - SALUMI
28. 17/05/2027 Lunedì – FUNGHI E VERDURE
29. 24/05/2027 Lunedì - FORMAGGI
30. 31/05/2027 Lunedì – DESSERT E CIOCCOLATO
31. VISITA AD UN'AZIENDA VITIVINICOLA (data da definire)
32. CENA TECNICA CON MENU COMPLETO (data da definire)
33. VERIFICA DI APPRENDIMENTO (previo appuntamento)
34. CONSEGNA DEGLI ATTESTATI (luglio 2027)