

Il Calendario del Corso.

*Non vedere l'ora
di esserci*

• La degustazione, l'enografia nazionale, internazionale e la tecnica dell'abbinamento cibo-vino •

| | | | | | |
|----|--|----|--|----|---|
| 1 | 26/01/26 La figura del Sommelier Il Servizio | 11 | 10/03/26 Valle d'Aosta · Piemonte | 21 | 27/04/26 La vitivinicoltura in Francia (2a parte) |
| 2 | 27/01/26 Vitivinicoltura | 12 | 16/03/26 Lombardia, Alto Adige · Trentino | 22 | 28/04/26 Enogastronomia - Scheda di abbinamento |
| 3 | 02/02/26 Enologia | 13 | 17/03/26 Veneto e Friuli Venezia Giulia | 23 | 04/05/26 Salse, olio e condimenti |
| 4 | 09/02/26 Tecnica della degustazione | 14 | 23/03/26 Liguria Emilia Romagna Marche | 24 | 05/05/26 Pane pasta riso |
| 5 | 10/02/26 Tecnica della degustazione | 15 | 24/03/26 Toscana Umbria | 25 | 11/05/26 Pesce |
| 6 | 23/02/26 Tecnica della degustazione | 16 | 07/04/26 Abruzzo Molise Campania | 26 | 12/05/26 Carne |
| 7 | 24/02/26 Spumantizzazione e Vini Speciali | 17 | 13/04/26 Puglia Basilicata Calabria | 27 | 18/05/26 Salumi |
| 8 | 02/03/26 Legislazione e Marketing | 18 | 14/04/26 Lazio Sicilia Sardegna | 28 | 19/05/26 Funghi e Verdure |
| 9 | 03/03/26 Birra, Distillati e Liquori | 19 | 20/04/26 La vitivinicoltura in Europa, e nel mondo | 29 | 25/05/26 Formaggi |
| 10 | 09/03/26 Scheda a punteggio | 20 | 21/04/26 La vitivinicoltura in Francia (1a parte) | 30 | 08/06/26 Dessert e Cioccolato |



gli Orari

Inizio del corso
Lunedì 26 gennaio 2026

Pomeriggio
dalle 16:30 alle 19:00

Sede
Cagliari, via Meucci 26

Sera
dalle 19:30 alle 22:00

- 31 07/02/26 Visita ad un'azienda vitivinicola
- 32 11/06/26 Cena tecnica con menu completo
- 33 12/10/26 Verifica di apprendimento
- 34 10/12/26 Consegnat degli Attestati