

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 Consegna degli Attestati