

CALENDARIO 14° CORSO 2026/2027

26.10.2026.	L 1.	LA FIGURA DEL SOMMELIER
02.11.2026.	L 2.	VITIVINICOLTURA
09.11.2026.	L 3.	ENOLOGIA
16.11.2026.	Evento	VISITA IN CANTINA
23.11.2026.	L 4.	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE E. VISIVO
30.11.2026.	M 5.	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE E. OLFATT
07.12.2026.	M 6.	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE E. GUSTAT
11.01.2027.	L 7.	SPUMANTIZZAZIONE E VINI SPECIALI
18.01.2027.	L 8.	LEGISLAZIONE E MARKETING
25.01.2027.	L 9.	BIRRA E DISTILLATI
01.02.2027.	L 10.	SCHEDA APUNTEGGIO
08.02.2027.	L 11.	VALLE D'AOSTA E PIEMONTE
15.02.2027.	L 12.	LOMBARDIA, ALTO ADIGE E TRENTINO
22.02.2027.	L 13.	VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA
01.03.2027.	L 14.	LIGURIA, E. ROMAGNA E MARCHE
08.03.2027.	L 15.	TOSCANA E UMBRIA
15.03.2027.	L 16.	LAZIO, ABRUZZO, MOLISE
22.03.2027.	L 17.	CAMPANIA, PUGLIA, BASILICATA
29.03.2027.	L 18.	CALABRIA, SICILIA E SARDEGNA
06.04.2027.	M 19.	VITIVICOLTURA IN EUROPA E MONDO
12.04.2027.	L 20.	VITIVICOLTURA IN FRANCIA 1° PARTE
19.04.2027.	L 21.	VITIVICOLTURA IN FRANCIA 2° PARTE
26.04.2027.	L 22.	ENOGASTRONOMIA ABBINAMENTO
03.05.2027	L 23.	SALSE, OLIO E CONDIMENTI
10.05.2027	L 24.	PANE, PASTA, RISO
17.05.2026	L 25.	PESCE
24.05.2027	L 26.	CARNE

31.05.2027	L	27.	SALUMI
07.06.2027	L	28.	FUNGHI E VERDURE
14.06.2027	L	29.	FORMAGGI
27.09.2027	L	30.	DESSERT E CIOCCOLATO
01.10.2027.			CENA
08.10.2027.			VERIFICA DI APPRENDIMENTO