

Calendario 14° CORSO SOMMELIER GENOVA

Lez. N.	DATA	ARGOMENTO	VINI IN DEGUSTAZIONE
1	21.01.2026	Presentazione del Corso, La figura del Sommelier	1
2	28.01.2026	Viticultura	3
3	04.02.2026	Enologia	3
A	08.02.2026	(Domenica) VISITA IN CANTINA	5
4	11.02.2026	Spumantizzazione e vini speciali	4
5	18.02.2026	Tecnica della degustazione ESAME VISIVO	3
6	25.02.2026	Tecnica della degustazione ESAME OLFATTIVO	3
7	04.03.2026	Tecnica della degustazione ESAME GUSTATIVO	3
8	11.03.2026	Legislazione e Marketing	3
9	18.03.2026	Birra e Distillati	4 Birre 3 Distillati
10	25.03.2026	Scheda a Punteggio	3
11	01.04.2026	Piemonte e Val D'Aosta	3
12	08.04.2026	Lombardia e Trentino Alto Adige	3
13	15.04.2026	Veneto, Friuli Venezia Giulia e Liguria	4
14	22.04.2026	Emilia Romagna e Marche	3
15	29.04.2026	Toscana e Umbria	3
16	06.05.2026	Lazio, Abruzzo e Molise	3
17	13.05.2026	Campania, Puglia e Basilicata	3
18	20.05.2026	Calabria, Sicilia e Sardegna	3
19	27.05.2026	Vini d'Europa e Vini del Mondo	4
20	03.06.2026	Francia I	4
21	10.06.2026	Francia II	4
22	16.09.2026	Enogastronomia, Scheda di Abbinamento	3
23	23.09.2026	Salse, Olio e Condimenti	3
24	30.09.2026	Pane, Pasta e riso	3
25	07.10.2026	Pesce	3
26	14.10.2026	Carne	3
27	21.10.2026	Salumi	3
28	28.10.2026	Verdure e Funghi	3
29	04.11.2026	Formaggi	3
30	11.11.2026	Dessert e Cioccolato	3
B	17/18/19-Nov. data da definirsi	Cena tecnica con menù completo presso ristorante da definirsi	20
C	24/25/26 Nov. Data da definirsi	Colloquio di Verifica	2 Bianchi 2 Rossi
D	Da definirsi	Festa di consegna dei Diplomi	-