

Calendario 15° CORSO SOMMELIER GENOVA

Lez. N.	DATA	ARGOMENTO	VINI
1	30.04.2026	Presentazione del Corso, La figura del Sommelier	1
2	07.05.2026	Viticultura	2
3	14.05.2026	Enologia	2
A	17.05.2026	(Domenica) VISITA IN CANTINA	4/5
5	21.05.2026	Tecnica della degustazione ESAME VISIVO	3
6	28.05.2026	Tecnica della degustazione ESAME OLFATTIVO	3
7	04.06.2026	Tecnica della degustazione ESAME GUSTATIVO	3
4	11.06.2026	Spumantizzazione e vini speciali	3
8	18.06.2026	Legislazione e Marketing	3
9	25.06.2026	Birra e Distillati	2 birre + 2 distil.
10	17.09.2026	Scheda a Punteggio	3
11	24.09.2026	Piemonte e Val D'Aosta	3
12	01.10.2026	Lombardia e Trentino Alto Adige	3
13	08.10.2026	Veneto, Friuli Venezia Giulia e Liguria	3
14	15.10.2026	Liguria, Emilia Romagna e Marche	3
15	22.10.2026	Toscana e Umbria	3
16	29.10.2026	Lazio, Abruzzo e Molise	3
17	05.11.2026	Campania, Puglia e Basilicata	3
18	12.11.2026	Calabria, Sicilia e Sardegna	3
19	19.11.2026	Vini d'Europa e Vini del Mondo	3
20	26.11.2026	Francia I	3
21	03.12.2026	Francia II	3
22	14.01.2027	Enogastronomia, Scheda di Abbinamento	3
23	21.01.2027	Salse, Olio e Condimenti	3
24	28.01.2027	Pane, Pasta e riso	3
25	04.02.2027	Pesce	3
26	11.02.2027	Carne	3
27	18.02.2027	Salumi	3
28	25.02.2027	Verdure e Funghi	3
29	04.03.2027	Formaggi	3
30	11.03.2027	Dessert e Cioccolato	3
B	Marzo 2027	Cena tecnica con menù completo presso ristorante	20
C	Marzo 2027	Colloquio di Verifica	2
D	Aprile 2027	Festa di consegna dei Diplomi	-