

Il Calendario del Corso

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

1.	15 dicembre Lunedì LA FIGURA DEL SOMMELIER
2.	17 dicembre Mercoledì VITICOLTURA
3.	22 dicembre Lunedì ENOLOGIA
4.	07 gennaio Mercoledì TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE ESAME VISIVO
5.	09 gennaio Venerdì TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE ESAME OLFATTIVO
6.	14 gennaio Mercoledì TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE ESAME GUSTATIVO
7.	16 gennaio Venerdì SPUMANTI E VINI SPECIALI
8.	21 gennaio Mercoledì LEGISLAZIONE E MARKETING
9.	23 gennaio Venerdì BIRRA E DISTILLATI
10.	28 gennaio Mercoledì SCHEDA A PUNTEGGIO

11.	06 febbraio Venerdì VAL D'AOSTA - PIEMONTE
12.	11 febbraio Mercoledì LOMBARDIA - A. ADIGE - TRENTINO
13.	13 febbraio Venerdì VENETO - FRIULI VENEZIA GIULIA
14.	18 febbraio Mercoledì LIGURIA - E. ROMAGNA - MARCHE
15.	20 febbraio Venerdì TOSCANA - UMBRIA
16.	25 febbraio Mercoledì LAZIO - ABRUZZO - MOLISE
17.	27 febbraio Venerdì CAMPANIA - PUGLIA - BASILICATA
18.	04 marzo Mercoledì CALABRIA - SICILIA - SARDEGNA
19.	06 marzo Venerdì VITICOLTURA IN EUROPA E NEL MONDO
20.	11 marzo Mercoledì VITICOLTURA IN FRANCIA 1ª PARTE

21.	13 marzo Venerdì VITICOLTURA IN FRANCIA 2ª PARTE
22.	18 marzo Mercoledì ENOGASTRONOMIA - SCHEDA DI ABBINAMENTO
23.	20 marzo Venerdì SALSE, OLIO E CONDIMENTI
24.	25 marzo Mercoledì PANE, PASTA E RISO
25.	27 marzo Venerdì PESCE
26.	01 aprile Mercoledì CARNE
27.	08 aprile Mercoledì SALUMI
28.	10 aprile Venerdì FUNGHI E VERDURE
29.	15 aprile Mercoledì FORMAGGI
30.	17 aprile Venerdì DESSERT E CIOCCOLATO

Nota: eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate ai responsabili di Sala.

VISITA IN CANTINA 04 febbraio Mercoledì

CENA DIDATTICA 22 aprile Mercoledì

VERIFICA DI APPRENDIMENTO 04 maggio Lunedì

CONSEGNA ATTESTATI 27 maggio Mercoledì