l'enoluogo

CORSI e DEGUSTAZIONI
Calendario 2026/2027

2026

CORSO — **MARTEDÌ 15·22·29 SETTEMBRE**

Tour de France: l'origine dell'enologia moderna

DEGUSTAZIONE — **MARTEDÌ 6 OTTOBRE**

Oltre lo Champagne: bolle francesi da scoprire

CORSO — **MARTEDÌ 13·20·27 OTTOBRE**

Le basi: corso di degustazione in tre tappe

DEGUSTAZIONE — **GIOVEDÌ 22 OTTOBRE**

Vini dal mondo: Est Europa, Grecia e Medio Oriente

DEGUSTAZIONE — **GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE**

Riconoscere la qualità in Borgogna

CORSO — **MARTEDÌ 10·17·24 NOVEMBRE**

Corso abbinamenti

DEGUSTAZIONE — **MARTEDÌ 1 DICEMBRE**

Gli abbinamenti per Natale

Scopri di più sugli incontri

Serie verde	€ 35
Serie blu	€ 60
Serie rossa	€ 100
Serie oro	€ 150

I corsi e le serate si svolgono dalle 19.30 alle 21.30
presso **L'Enoluogo** di Civiltà del bere
viale Andrea Doria 24, Milano
enoluogo@civiltadelbere.com / 02.76.11.03.03

2027

GIOVEDÌ 14 GENNAIO — DEGUSTAZIONE

Sangiovese coast to coast: Toscana Vs Romagna

MARTEDÌ 19 GENNAIO — DEGUSTAZIONE

Dom Perignon contro tutti

GIOVEDÌ 28 GENNAIO — DEGUSTAZIONE

Vini bianchi dei vulcani

MARTEDÌ 2 FEBBRAIO — DEGUSTAZIONE

La viticoltura eroica: dalle 5 Terre alle Dolomiti, passando per Pantelleria

MARTEDÌ 9·16·23 FEBBRAIO — CORSO

Le basi: corso di degustazione in tre tappe

GIOVEDÌ 4 MARZO — DEGUSTAZIONE

I cru del Barolo

MARTEDÌ 9 MARZO — DEGUSTAZIONE

Le sottozone della Valtellina

GIOVEDÌ 18 MARZO — DEGUSTAZIONE

Bordeaux: la riva destra

MARTEDÌ 23 MARZO — DEGUSTAZIONE

Le spettacolari Rive di Conegliano

GIOVEDÌ 1 APRILE — DEGUSTAZIONE

Bordeaux: la riva sinistra

I corsi e le serate contrassegnate con il simbolo "V" si svolgono con il metodo Vinology e danno crediti per il diploma Vinology Academy.