

FINALITÀ DEL CORSO

Il corso permetterà a tutti gli appassionati del mondo dei vini di apprendere le principali tecniche di degustazione ed abbinamento del vino alla tavola.

OBIETTIVI

Utilizzare gli strumenti idonei a migliorare la capacità critica dell'utente nella qualità, degustazione ed abbinamento del vino al fine di renderlo adeguato complemento alla tavola ed alla compagnia.

CONTENUTI

- Tecniche e regole di degustazione.
- Conoscere i propri sensi e riconoscere gli aromi.
- I difetti del vino.

I VINI BIANCHI

- Origine e composti dei vini bianchi.
- Gli aromi, e i profumi.
- Degustazione a tema.

I VINI ROSSI

- Origine e composti dei vini rossi.
- Gli aromi, e i profumi. Vini giovani e vini invecchiati.
- Degustazione a tema.

GLI SPUMANTI

- Spumantizzazione e le sue tecniche.
- Metodo Charmat e Metodo classico.
- Degustazione a tema.

I VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE

- I vini dolci, passiti e meditativi.
- Degustazione a tema.

METODOLOGIE

La modalità formativa prevede l'alternarsi di lezioni frontali con esperti del settore ed esercitazioni pratiche, individuali e di gruppo, per applicare le conoscenze acquisite.

| PREREQUISITI | ISCRIZIONE | DESTINATARI |
|--|---|---|
| Nessuno | L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it | Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono apprendere le tecniche di degustazione e abbinamento del vino. |
| MODALITÀ PAGAMENTO | | |
| Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/Imprese). Consultabili nel sito www.enaip.veneto.it alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage. | | |
| PREZZO | ATTESTAZIONE FINALE | DURATA |
| Euro 230,00 | Attestato di frequenza | 15 ore |

FOLLOW US!



#enaipveneto
#gentedienaipveneto
www.enaip.veneto.it